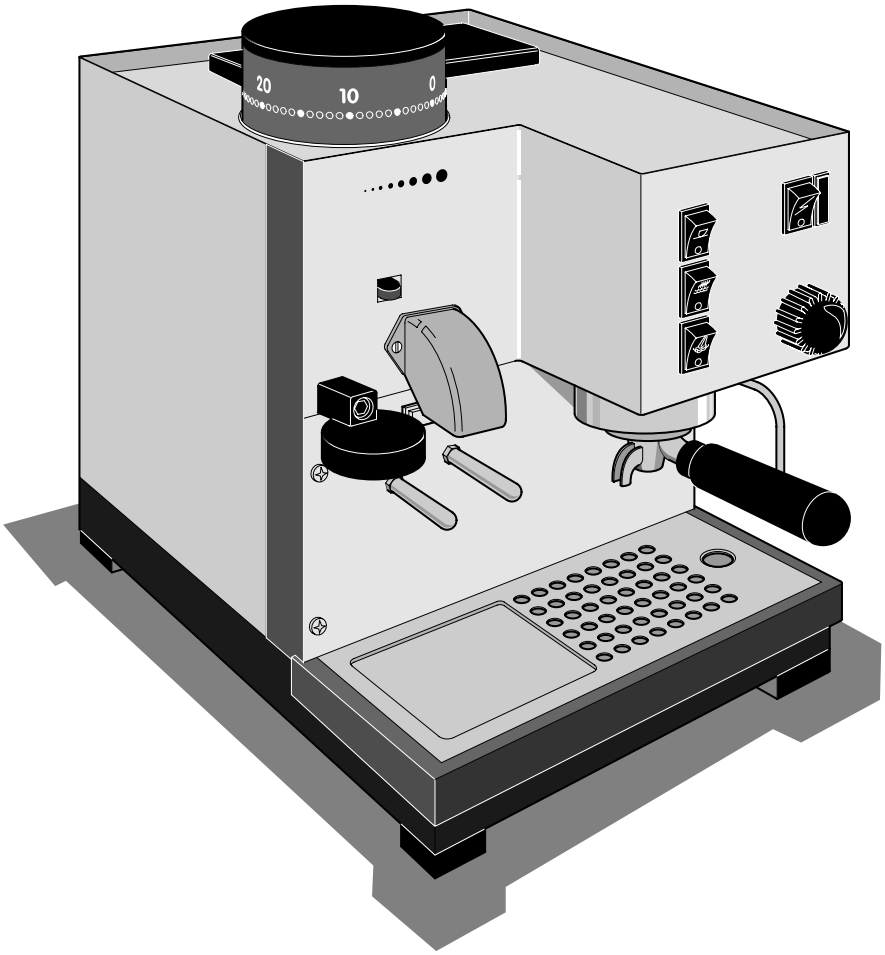
Uso e manutenzione
Emploi et entretien
Gebrauch und Instandhaltung
Use and maintenance
Uso y manutención
Uso e manutenção

MISS LUCY

Macchina per caffè
Machine à café
Kaffeemaschinen
Coffee machine
Máquina para café
Máquina para café



RANCILIO
macchine per caffè

IT

Gentile cliente,
grazie per averci accordato la Sua fiducia.
Siamo sicuri che il prodotto che Lei ha acquistato risponderà in pieno alle Sue aspettative, come tutti gli altri articoli della produzione RANCILIO. Il prodotto che Lei si accinge ad usare è il risultato di approfonditi studi e meticolose sperimentazioni fatte dalla RANCILIO per offrirLe quanto di più funzionale, sicuro ed apprezzabile, anche sotto il profilo del design, si possa trovare sul mercato. Il libretto di istruzioni per il corretto uso e manutenzione della macchina La aiuterà a sfruttare al meglio le sue elevatissime possibilità e prestazioni.
Con l'augurio di poterLa sempre annoverare tra i nostri clienti, Le auguriamo una buona lettura.

FR

Cher Client,
Nous Vous remercions pour Votre confiance.
Nous sommes certains que le produit que Vous avez acheté correspondra entièrement à Vos désirs, comme du reste tous les articles de la production RANCILIO. Le produit que Vous allez employer est le résultat d'études approfondies et de méticuleux essais effectués par RANCILIO afin de pouvoir Vous offrir le produit le plus fonctionnel, le plus sûr et le plus remarquable, également du point de vue design, que l'on puisse trouver sur le marché. Le petit livre d'instructions pour l'emploi correct et l'entretien de la machine Vous aidera à tirer le maximum de ses grandes possibilités et performances. Nous sommes certains que nos explications sont claires et espérons, cher client, mériter Votre fidélité.

DE

Sehr geehrte Kundin/sehr geehrter Kunde,
Zuerst möchten wir Innen für das uns entgegengebrachte Vertrauen danken.
Wir hoffen, dass das von Ihnen gekaufte Produkt Ihren Erwartungen in jeder Hinsicht entsprechen wird-wie übrigens auch all unsere anderen Erzeugnisse. Das Produkt das Sie in Gebrauch nehmen werden, ist das Resultat von sorgfältigen von RANCILIO Untersuchungen und Tests, um Ihnen in Bezug auf Funktionalität, Sicherheit, Leitungsfähigkeit sowie Design ein Produkt anbieten zu können, das das Beste auf Markt befindliche ist. Das Büchlein mit den Anwiesungen für eine korrekte Bedienung und Wartung der Maschine wird Ihnen behilflich sein, das Beste aus Ihnem Gerät zu machen. Wir hoffen, dass unsere Erklärungen verständlich sind und dass Sie auch in Zukunft zu unseren Kunden zählen dürfen.
Mit freundlichen Grüssen.

EN

Dear Customer,
First of all, thank you choosing RANCILIO.
We are confident that the product you have purchased will come up to all your expectations-just as all our other products are designed to do. The product that you are about to use is the outcome of painstaking research and tests. The Rancilio's consistency assures quite sure that the equipment we have supplied you with, is the most functional, safe and satisfactory of its kind to be found on the market, as regards both its design and its efficency. The booklet of instructions for its correct use and maintenance will help you to get the best possible service out of your machine. We trust you will find our explanations clear and we may continue, in the future, to count you among our esteemed customers.

ES

Muy estimado cliente:
muchas gracias por habernos acordado Su confianza.
Estamos seguros que el producto que Ud. ha adquirido responderá seguramente a Sus esperanzas, asi como és por todos los demás articulos RANCILIO fabrica. El producto que Ud. se apresta a utilzar és el resultado de particulares estudios y pruebas meticulosas hechas por la firma RANCILIO para ofrecerle un producto funcional, seguro y apreciable, tambien por lo que se refiere al design, seguramente uno de los mejores que Ud. pueda encontrar en comercio. El manual de instrucciones para utilizar correctamente y efectuar la manutención de la máquina, la ayudará a disfrutar a lo máximo las elevadas posibilidades y prestaciones de la misma.
Mientras confiamos que Ud. siga siendo siempre Cliente nuetro, le deseamo una provechosa lectura.

PT

Prezado Cliente,
Obrigado por nos ter dado a sua confiança.
Temos certeza que o produto que Você comprou responderá totalmente as suas expectativas, como todos os outros artigos da produção RANCILIO. O produto que Você está para usar é o resultado de estudos profundos e experiências meticulosas feitas pela RANCILIO, para oferece-lhe quanto de mais funcional, seguro e considerável, também sob o perfil do disign, que se possa encontrar no mercado. O manual de instruções para o uso correto e manutenção da máquina lhe ajudará a desfrutar ao máximo as suas elevadíssimas possibilidades e desempenhos.
Com o desejo de poder tê-lo sempre entre os nossos clientes, desejamo-lhe uma boa leitura.

IT **Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

Smaltire il prodotto seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato presso centri di raccolta dedicati.

Non trattare come semplice rifiuto urbano.

Per qualsiasi informazione necessaria contattare il costruttore all'indirizzo indicato nel libretto istruzioni.

Il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.

EN **Treatment of waste from electric/electronic equipment**

Dispose of the product in accordance with current regulations concerning differentiated waste disposal in dedicated waste disposal areas.

Do not treat as simple urban waste.

For any information please contact the manufacturer at the address specified in the user manual.

The product complies with the requirements of the new directives introduced for the environmental safeguard and must be disposed of appropriately at the end of its life cycle.

FR **Traitement des ordures des équipements électriques et électroniques**

Ecouler le produit conformément aux normes en vigueur concernant l'écoulement différencié auprès de centres de récolte dédiés.

Ne pas traiter comme simples ordures urbaines. Pour toute information nécessaire contacter le constructeur à l'adresse indiquée dans le manuel d'emploi.

Le produit est conforme aux caractéristiques requises par les nouvelles directives introduites pour la sauvegarde de l'environnement et doit être écoulé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie.

DE **Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten**

Das ist Produkt gemäß den geltenden Normen für die Mülltrennung bei den zuständigen Sammelzentren zu entsorgen.

Nicht wie normalen Müll behandeln.

Weitere Informationen sind beim Hersteller unter der in der Gebrauchsanleitung angegebenen Adresse zu erhalten.

Das Produkt entspricht den Erfordernissen den neuen Richtlinien über den Umweltschutz, und muss an seinem Lebensende entsprechend entsorgt werden.

ES **Tratamiento de los desechos de los equipos eléctricos y electrónicos**

Eliminar el producto en los centros de recolección especializados, siguiendo las normas vigentes relativas a la eliminación diferenciada.

No tratar como simple desecho urbano.

Para cualquier información necesaria, contacten al fabricante en la dirección indicada en el manual de instrucciones.

El producto responde a los requisitos demandados en las nuevas directivas introducidas para la protección del ambiente y debe ser eliminado de manera apropiada al final de su ciclo de vida.

PT **Tratamento do lixo dos aparelhos elétricos e eletrônicos**

Jogar o produtos seguindo as normas em vigor relativas à coleta diferenciada em centros de coleta apropriados.

Não tratar como simples lixo urbano.

Para qualquer informação necesssária contatar o construtor no endereço indicado no manual de instruções.

O produto responde aos requisitos exigidos pelas novas diretrizes introduzidas para tutelar o ambiente e deve ser sucadato em modo apropriado ao final do seu ciclo de vida.

NL **Afvalbehandeling van de elektrische en elektronische apparatuur**

Verwerk het product volgens de geldende normen m.b.t. de gescheiden afval bij de voorbestemde vuilniscentrums.

Behandel het product niet als eenvoudig stadsvuil.

Neem contact op met de constructeur op het aangegeven adres in deze handleiding voor nadere informaties.

Het product beantwoordt aan de door de nieuwe richtlijnen verlangde vereisten ingevoerd ter bescherming van het milieu en moet op passende wijze op het einde van zijn levenscyclus worden verwerkt.

DK **Behandling af affald fra elektrisk/elektronisk udstyr**

Bortskaf produktet i overensstemmelse med nuværende reguleringer vedr. forskellige affaldsprodukter på deponeringssteder dedikeret til affald.

Må ikke behandles som alm. byaffald.

Kontakt producenten på den specificerede adresse i brugerhåndbogen for yderligere oplysninger.

Produktet er i overensstemmelse med de nye direktiver, introduceret for miljøforanstaltningen og skal bortskaffes på behørig vis ved slutningen af dets livscyklus.

SE **Avfallshantering av elektriska och elektroniska apparate**

Nedskrota produkten genom att följa gällande normer för differentierad sanering på seriösa uppsamlingsställen.

Behandla det inte som vanligt tätortsavfall.

Vid behov av ytterligare information, var vänlig ta kontakt med tillverkaren på den adress som anges i bruksanvisningen.

Produkten motsvarar de krav som ställs i de nya miljödirektiven och den måste nedskrotas på ett lämpligt sätt i slutet av sin livscykel.

NO **Behandling av avfall fra elektrisk/elektronisk utstyr**

Produktet skal avhendes i samsvar med gjeldende forskrifter angående differensiert avfallsavhending på dediserte avfallsavhendingsområder.

Det må ikke behandles som vanlig byavfall.

For videre opplysninger vennligst kontakt fabrikanten på adressen som er angitt i bruksanvisningen.

Produktet etterkommer kravene i de nye miljødirektivene og skal avhendes på en passende måte etter avsluttet bruk.

FI **Sähköisten ja elektronisten laitteiden jätteiden käsittely**

Hävitä tuote noudattaen seuraavia voimassa olevia lajitellun jätteiden käsittelyä koskevia määräyksiä asianmukaiseen jätteidenkäsittelylaitokseen.

Älä käsittele sitä tavallisena kaupunkijätteenä.

Mitä tahansa tietoja varten ota yhteyttä valmistajaan ohjekirjassa olevaan osoitteeseen.

Tuote on uusien ympäristöä suojaavien direktiivien vaatimusten mukainen ja se tulee hävittää asianmukaisella tavalla sen käyttöiän päätyttyä.

GR **Epexergasia aporrimatwn twn hlektrikwnhlektronikwn suskeuwn**

Diaqeste to proion akoloqwnta~ ti~ iscuouse~ nomoqesie~ peri diaforetikh~ epexergasia~ twn aporrimatwn se eidike~ perioce~ diaqesh~ twn aporrimatwn. Mh ta diaceirizeste w~ apla astika apoblhta.

Gia opoiadhpote plhrofria, epikoinwnhste me ton kataskeuasth sth dieuqunsh pou anaferetai sto egceiridio twn odhgiwn.

To proion threi ti~ proupoqesei~ pou problepoun oi nee~ odhgie~ anaforika me thn prostasia tou periballonto~ kai prepei na diateiqetai me ton katallhlo tropo meta to telo~ th~ crhsh~ tou.

SK **Zaobchádzanie s odpadmi z elektrických / elektronických zariadení**

Výrobok likvidujte podľa súčasných predpisov o likvidácii triedeného odpadu na k tomu určených skládkach.

Nezaobchádzajte s ním ako s bežným komunálnym odpadom.

Ak potrebujete akékoľvek informácie, kontaktujte, prosím, výrobcu na adrese uvedenej v návode na použitie.

Výrobok zodpovedá požiadavkám nových smerníc zavedených pre ochranu životného prostredia a zlikvidovať sa na konci svojej životnosti musí príslušným spôsobom.

HU **Az elektromos és elektronikai készülékek hulladékkezelése**

A terméket az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyekre adja le követve a szelektív hulladékgyűjtéssel kapcsolatos jelenlegi jogszabályokat.

Ne kezelje közönséges városi hulladékként.

Bárminemű információért forduljon a gyártóhoz, melynek címét a használati útmutatóban találja.

A termék megfelel a környezet védelme érdekében újonnan bevezetett irányelvek követelményeinek és ennek megfelelően kell kezelni az élettartamának végeztével.

CZ **Zacházení s odpady z elektrických / elektronických zařízení**

Výrobek likvidujte podle současných předpisů o likvidaci tříděného odpadu na k tomu určených skládkách.

Nezacházejte s ním jako s běžným obecním odpadem.

Potřebujete-li jakékoli informace, kontaktujte prosím výrobce na adrese uvedené v návodu pro použití.

Výrobek odpovídá požadavkům nových směrnic zavedených pro ochranu životního prostředí a zlikvidovat se na konci své životnosti musí příslušným způsobem.

ET **Elektri- ja elektronseadmete jäätmete töötlemine**

Tootest lahtisaamist peab läbi viima vastavalt käibivatele eeskirjadele, mis käsitlevad jäätmetest eristatud lahtisaamist selleks mõeldud jäätmetest lahtisaamise alades.

Mitte töödelda nagu tavalisi majapidamisjäätmeid.

Mistahes informatsiooni saamiseks pöörduge palun tootja poole aadressil, mis on märgitud kasutaja käsiraamatus.

Toode vastab uuetele nõutele, mis on esitletud keskkonna kaitsmiseks ja sellest peab reeglipäraselt lahti saama selle elutsükli lõpus.

LT **Kur išmesti elektros \ elektroninės įrangos atliekas.**

Šalinkite įrangos atliekas atitinkamai esamų taisyklių, kurios liečia tokios rūšies atliekas apie specialias atliekų kaupimo vietas.

Nemeskite atliekas į paprastus miesto šiukšlių konteinerius. Papildomos informacijos kreipkitės į gamintoją nurodytu vartotojo instrukcijoje adresu .

Šis produktas atitinka įvestos ekologiniam saugumui naujos direktyvos reikalavimams ir turi būti sunaikintas pasibaigus jo atitikties terminui.

SL **Obdelava odpadkov električnih in elektronskih naprav**

Odlaganje izdelkov je potrebno vršiti v skladu z veljavnimi predpisi v zvezi z selektivnim odlaganjem odpadkov v centrih za zbiranje odpadkov ki so temu namenjeni. Ne odlagajte ga kot običajne smeti.

Za kakršnokoli informacijo kontaktirajte proizvajalca na naslovu, ki je naveden v priročniku z navodili.

Izdelek odgovarja zahtevam novih smernic, ki so uvedene zaradi zaščite življenske sredine in mora biti odložen na ustrezen način po koncu življenjske dobe.

PL **Postępowanie z odpadami pochodzącymi z urządzeń elektrycznych/ elektronicznych**

Produkt musi zostać poddany utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi segregowania odpadów w specjalnie do tego wyznaczonych miejscach. Nie wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami miejskimi.

W celu uzyskania jakichkolwiek informacji proszę skontaktować się z producentem pod adresem podanym w instrukcji obsługi dla użytkownika.

Ten produkt odpowiada wymogom zawartym w nowych dyrektywach wprowadzonych w celu ochrony środowiska i po zakończeniu cyklu eksploatacji musi zostać zutylizowany we właściwy sposób.

LV **Kā utilizēt elektrisko/elektronisko iekārtu atkritumus**

Iekārtu atkritumus nepieciešams utilizēt atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kuri reglamentē dažādu veidu atkritumu utilizēšanu tikai speciālajās atkritumu konteineros. Nemetiet šos atkritumus parastajos kopējos pilsētas atkritumu.

Lai saņemtu jebkuru informāciju, griezieties pie ražotāja, kura adrese uzrādīta ekspluatācijas instrukcijā.

Dotais produkts atbilst jaunās direktīvas prasībām, kura attiecās uz ekoloģisko drošību, un tas ir atbilstošā kārtībā utilizējams pēc tā, kad nobeigsies tā derīguma termiņš.

CE

RANCILIO
macchine per caffè

20010 Villastanza di Parabiago (MI)
Viale della Repubblica 40

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - DECLARATION DE CONFORMITE CE
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Noi **RANCILIO** Macchine per caffè S.p.A.

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso familiare**
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit : **Machine à café d'utilisation domestique**
Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemaschine für Hausgebrauch**
Declare under our responsibility that the product: **Espresso coffee makers for household use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso familiar**
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Máquina para café para uso familiar**

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
à laquelle se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques.
auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien.
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives:
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:
ao qual se refere esta Declaração, segundo quanto prescrito pelas específicas diretrizes:

98/37/CE
Direttiva macchina - Direttiva machine - Richtlinie Maschine - Makers directive - Directiva máquina - Diretriz da máquina:

73/23/CEE, 93/68/CEE
Direttiva Bassa Tensione - Direttiva Basse Tension - Niederspannungsrichtline - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensiòn - Diretriz Baixa Tensão:

89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
Direttiva EMC - Direttiva EMC - Richtlinie EMC - EMC Directive - Directiva EMC - Diretriz EMC

è conforme alle seguenti norme:
conforme aux normes suivantes :
In Übereinstimmung mit den folgenden Normen:
it complies with the following norms:
es conforme a las siguientes normas:
É conforme as seguintes normas:

EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 60335-2-14, EN 55014-1, EN 55014-2, EN61000-3-2, EN 61000-3-3, EN50366
Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisées - Harmonisierte EN-Norme - Harmonized EN norms - Normas EN armonizadas - Normes EN Harmonia

Il presidente
The president
Sig. Giorgio Rancilio

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
A presente declaração perde a validade se a máquina é modificada sem a nossa expressa autorização.

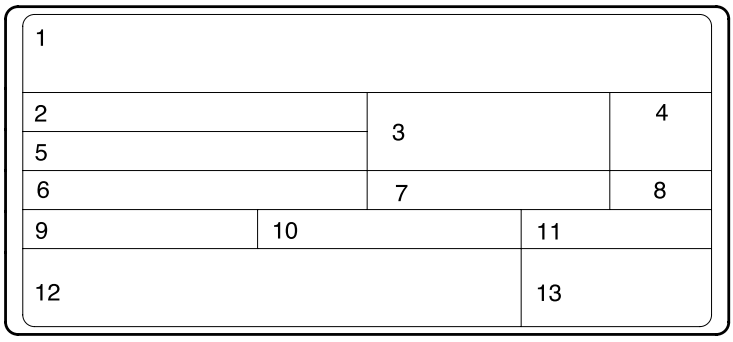

1
2
5
3
4
6
7
8
9
10
11
12
13

Fig. 1

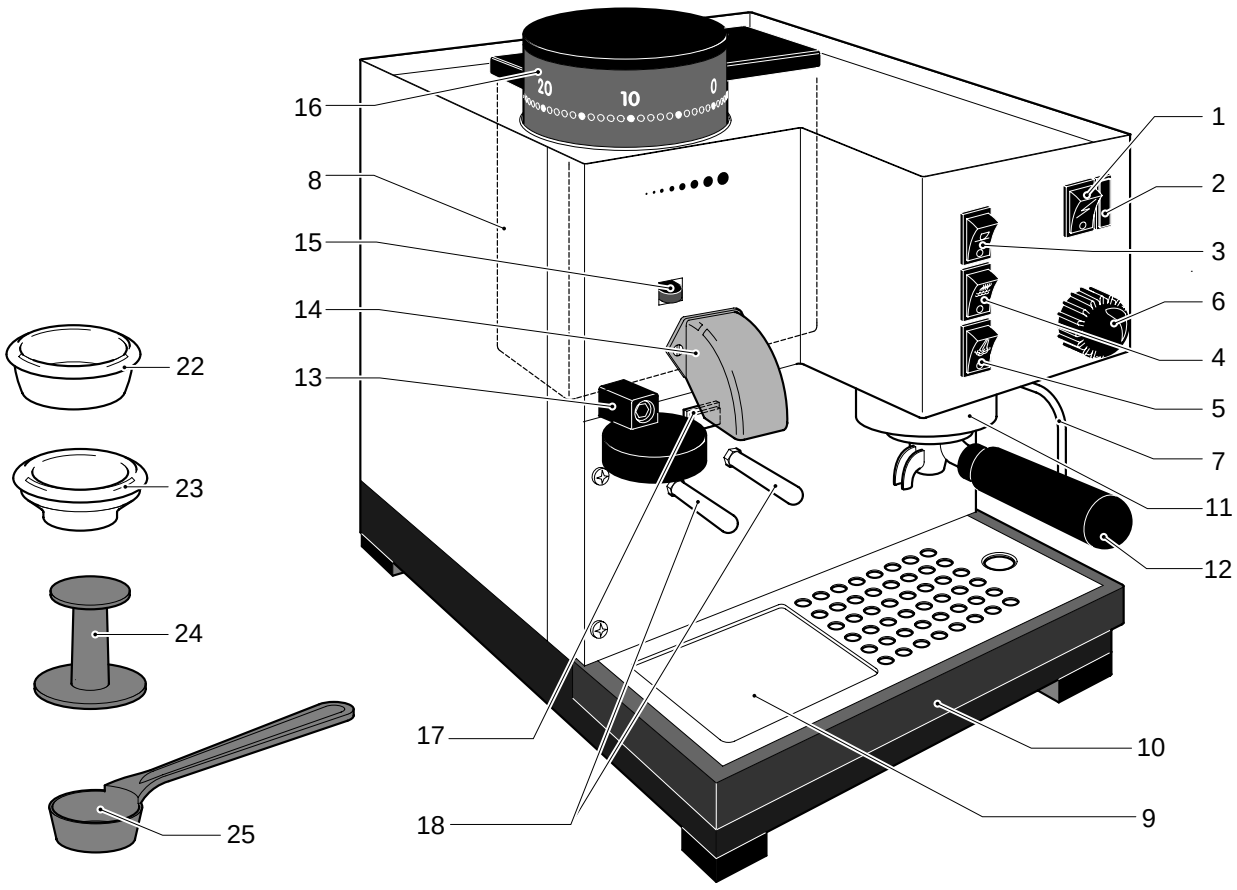

16
8
15
14
13
22
23
24
25
17
18
1
2
3
6
4
5
7
11
12
10
9

Fig. 2

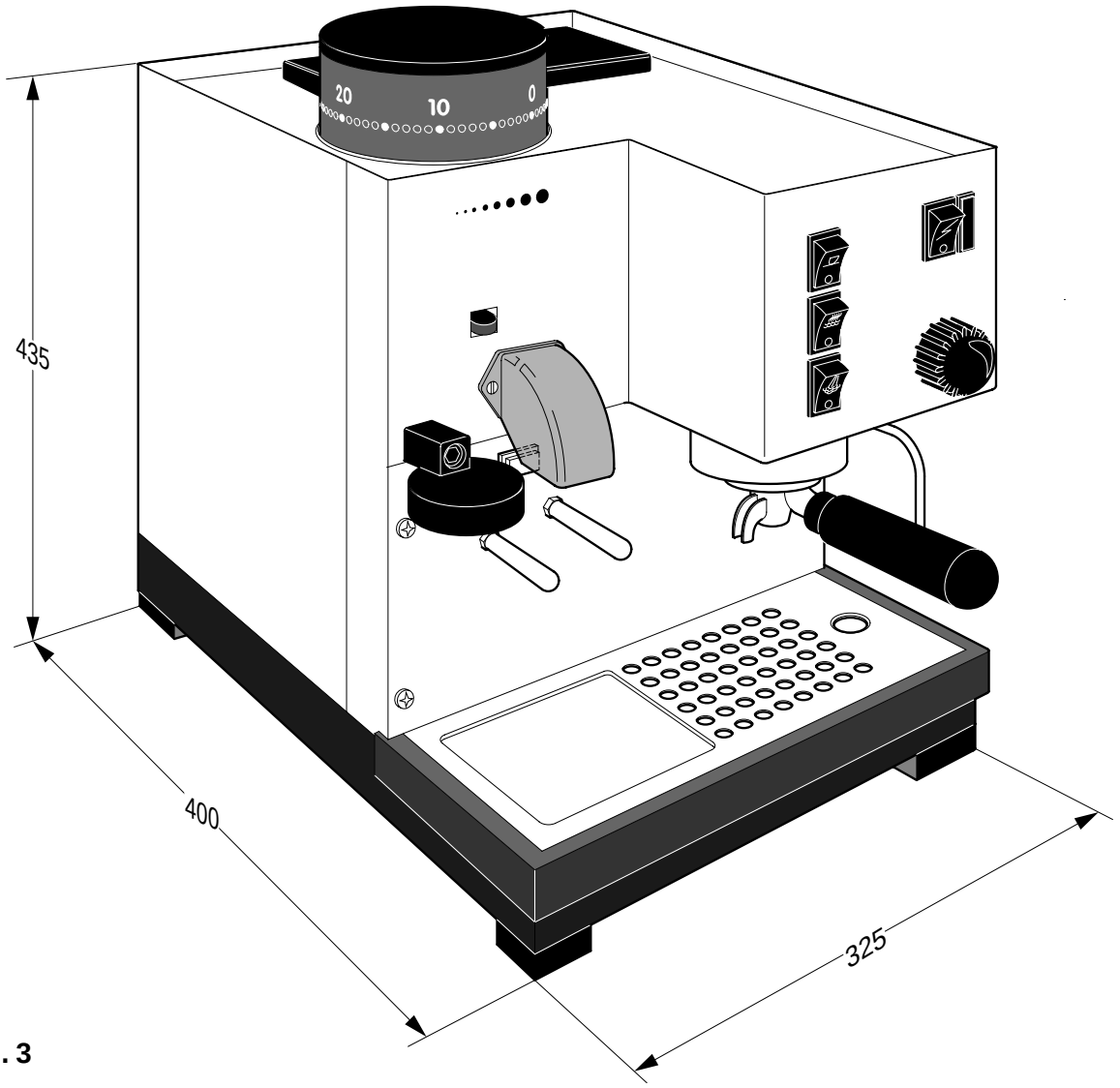


Fig. 3

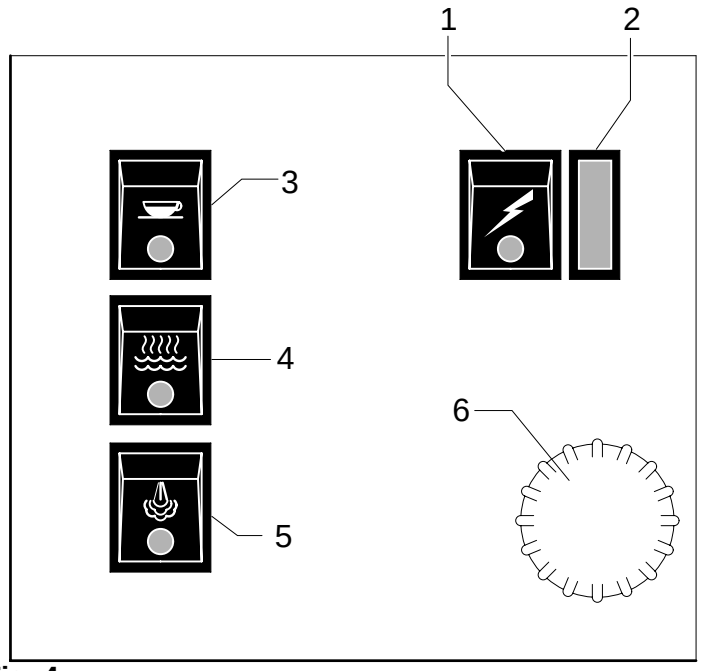


Fig. 4

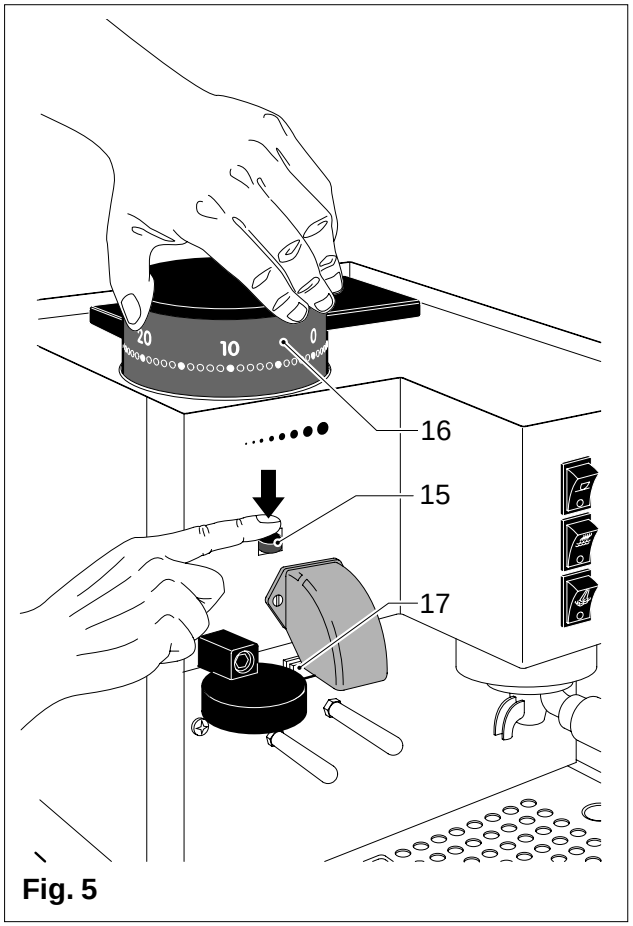


Fig. 5

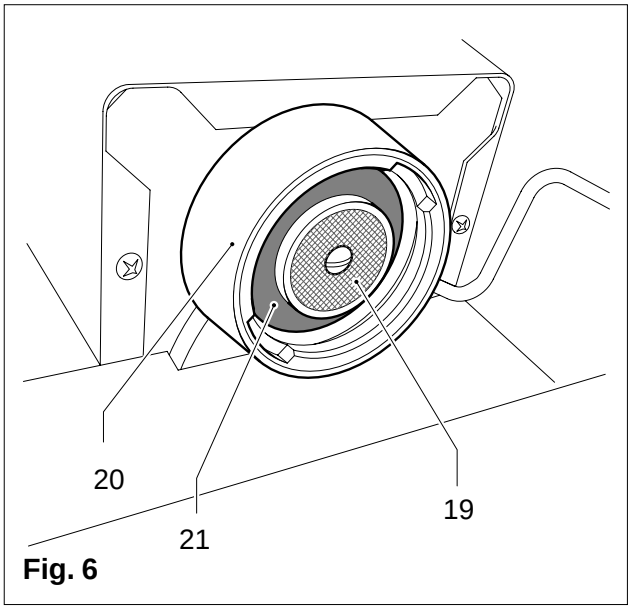


Fig. 6

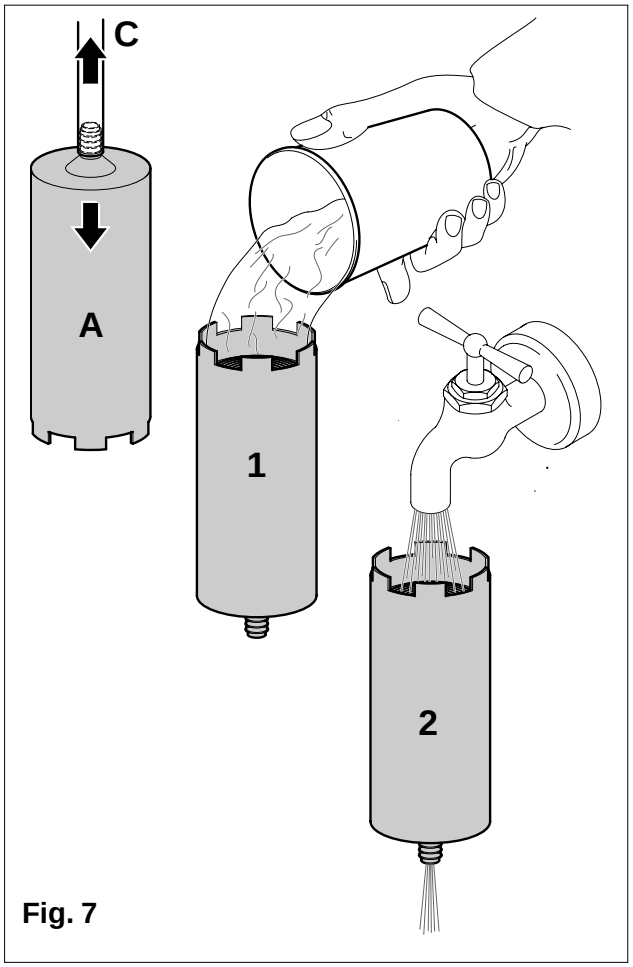


Fig. 7

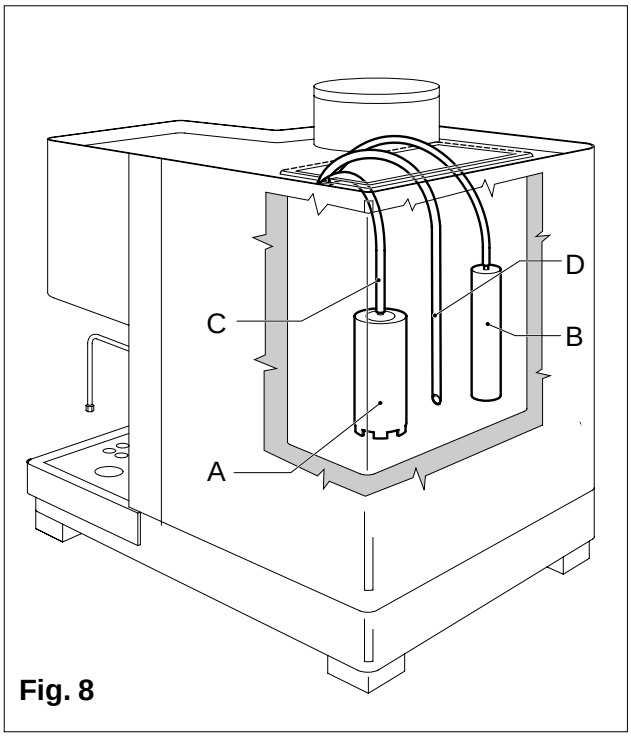


Fig. 8

12. ASSISTANCE SERVICE INFORMATION

Timer regulation (Fig. 1-8)

In the event that the grinder regulation is not sufficient to obtain the correct coffee doses it is also possible to regulate the coffee delivery time by proceeding as follows :

- Remove tank 8, loosen screws 26 and remove the cover 27
- Use a screwdriver to regulate the timer screw 28, each numbered notch corresponds to an interval of 1 second.
- Proceed to regulate the grinders according to the instructions of the paragraph entitled "Coffee preparation and delivery "..

After having obtained the correct grinder and timer regulation re-assemble the whole thing proceeding in reverse order.

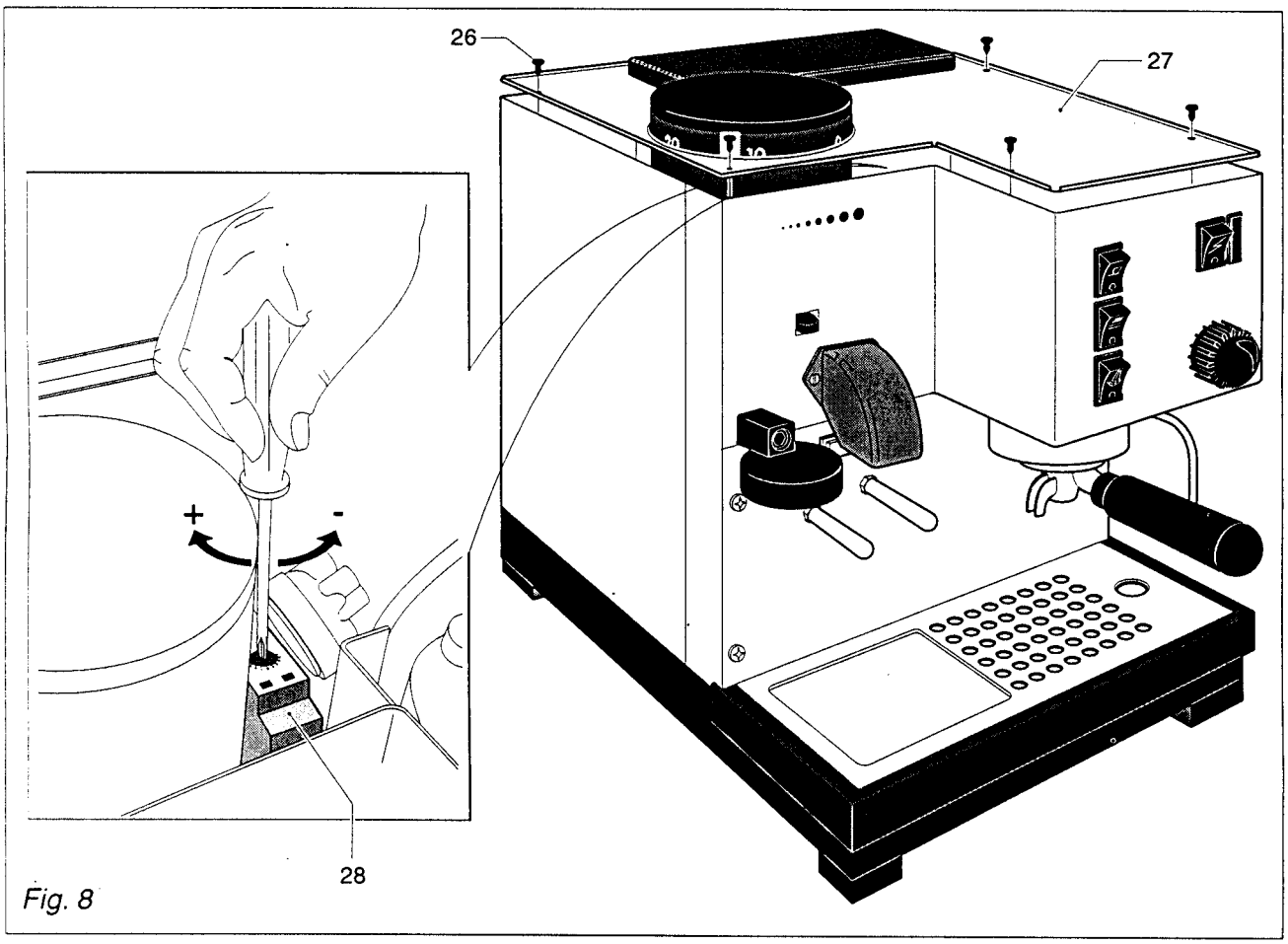


Fig. 8

IT ITALIANO 10 - 17

FR FRANCAIS 18 - 25

DE DEUTSCH 26 - 33

EN ENGLISH 34 - 41

ES ESPAÑOL 42 - 49

PT PORTUGUÊS 50 - 57

SCHEMI ELETTRICI 58 - 59
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS

IT ITALIANO

INDICE

Dati di riconoscimento macchina 11

1. Avvertenze generali 11

2. Descrizione 11
2.1. Caratteristiche 11
2.2. Protezioni..... 11
2.3. Rumore aereo..... 11
2.4. Vibrazioni 11

3. Dati tecnici 12

4. Destinazione d'uso..... 12
4.1. Controindicazioni d'uso 12

5. Trasporto..... 13
5.1. Imballo 13

6. Installazione..... 13
6.1. Descrizione comandi. 13

7. Messa in servizio..... 14
7.1. Riempimento 14

8. Funzionamento..... 14
8.1. Riscaldamento macchina 14
8.2. Preparazione ed erogazione caffé..... 14
8.3. Erogazione vapore 15
8.4. Cappuccio..... 15
8.5. Erogazione acqua calda 15
8.6. Ripristino acqua in caldaia 15

9. Manutenzione 16
9.1. Giornaliera..... 16
9.2. Periodica o dopo l'uso intenso della macchina..... 16
9.3. Pulizia serbatoio 16
9.4. Straordinaria..... 16

10. Messa fuori servizio..... 17
10.1. Temporanea..... 17
10.2. Definitiva..... 17

11. Inconvenienti possibili..... 17

DENOMINAZIONE: **Macchina per caffè**

MODELLO: **MISS LUCY**

La targa posta sulla copertina del presente documento corrisponde alla targa di identificazione collocata sulla macchina.

Schema d'identificazione dati di targa (Fig.1):

1 Costruttore
2 Modello e versione
3 Tensione elettrica
4 Marcatura CE (ove richiesto)
5 Numero di matricola
6 Dati caldaia
7 Assorbimento totale della macchina
8 Grado di protezione
9 Potenza motore
10 Potenza elemento riscaldante
11 Frequenza elettrica
12 Marchi di conformità
13 Anno di fabbricazione

Convenzioni tipografiche

Segnale di pericolo che indica di osservare scrupolosamente le istruzioni a cui è riferito onde evitare possibili danneggiamenti alla macchina o infortuni.

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrá essere consegnato all'utilizzatore. Per un corretto uso e utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il manuale e rispettare tutte le indicazioni in esso contenute. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

1. AVVERTENZE GENERALI

- Eventuali tracce di caffè sono dovute al collaudo dell'apparecchio.
- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Il cavo di alimentazione deve essere ben steso (evitare arrotolamenti o sovrapposizioni) in posizione non esposta ad eventuali urti o manomissioni di minori, non deve essere in prossimità di liquidi o acqua e a fonti di calore, non deve essere danneggiato (eventualmente farlo sostituire da personale qualificato)
- E' sconsigliato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare prodotti con marchio di certificazioni qualità (tipo IMQ, VDE, +s, ecc....) e controllare che il valore di potenza stampigliato sia comunque superiore all'assorbimento (A=ampére) degli apparecchi allacciati.
- In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:
  - efficace messa a terra;
  - sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento;
  - dispositivo salvavita efficiente.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc...) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc...) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C. TEME IL GELO.
- Non esporre la macchina ad intemperie o piazzarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno.
- In caso di sostituzione di pezzi, richiedere ricambi originali ad un concessionario o ad un Rivenditore Autorizzato.
- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a +5°C.
  I colli si possono impilare per un massimo di tre pezzi dello stesso tipo. Evitare di sovraporre all'imballo colli pesanti di altro genere.

Un'errata installazione puó causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non puó considerarsi responsabile.

2. DESCRIZIONE

2.1 Caratteristiche

La macchina è costruita da un struttura centrale dove viene effettuata l'erogazione della bevanda caffè e l'eventuale emissione di vapore o di acqua calda.
La costruzione comprende una struttura portante in ferro verniciato opportunamente pannellata con parti in acciaio inox.

2.2 Protezioni

Caldaia dotata di valvole meccaniche a molla per sovrapressioni.
Pompa elettromagnetica dotata di protettore termico.
Tutti gli organi di movimenti e riscaldamento sono interni alla pannellatura della macchina.

2.3 Rumore aereo

Nel posto di lavoro non viene normalmente superato il livello di pressione sonora di 70dB(A).

2.4 Vibrazioni

Le macchine sono equipaggiate con piedini in gomma antivibrante. In normali condizioni di lavoro non generano vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

Legenda (Fig.2)

1 Interruttore generale di linea
2 Lampada di segnalazione mancanza acqua
3 Interruttore erogazione caffè
4 Interruttore erogazione acqua
5 Interruttore erogazione vapore
6 Manopola vapore/acqua
7 Lancia erogazione acqua/vapore
8 Serbatoio acqua
9 Griglia posatazze
10 Bacinella scarico
11 Gruppo erogatore caffè
12 Portafiltro
13 Pressino caffè macinato
14 Bocca scarico caffè
15 Perno regolazione macinatura
16 Contenitore caffè in grani
17 Interruttore erogatore caffè macinato
18 Forcelle

Accessori :

22 Filtro per 2 tazze
23 Filtro per 1 tazza
24 Pressino
25 Cucchiaio dosatore
- Libretto istruzioni

3. DATI TECNICI (Fig.3)

Dimensione macchina	A-400 B-325
	H-435mm
Dimensione imballo	A-470 B-380
	H-540
Volume imballo	0,100m
Peso netto macchina	24 kg
Peso lordo con imballo	25 kg
Numero colli	1
Pompa elettromagnetica	48W
Alimentazione elettrica	dati di targa
Resistenza	dati di targa
Capacità serbatoio acqua	~ 2l
Temperatura ambiente di lavoro	+5° +45° C
Capacità contenitore caffè	300g

4. DESTINAZIONE D'USO

La macchina è stata progettata, costruita e protetta per l'erogazione della bevanda caffè e la preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc....)
Ogni altro uso é da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
L'operatore deve sempre attenersi alle indicazioni di uso e manutenzione contenute nel presente libretto.
In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza.

L'operatore non deve:
- toccare con le mani le superfici calde , ma utilizzare solo i comandi previsti;
- intervenire in opere di manutenzione o di trasporto macchina con la spina inserita e la macchina calda;
- staccare la spina tirando il cavo di alimentazione;
- utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato;
- toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi;
- non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo
- lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione;
- immergere la macchina in acqua o in altro tipo di liquido;
- utilizzare la macchina qualora vi fossero dei minori nelle immediate vicinanze;
- lasciare utilizzare la macchina a persone non capaci o a minori;

Qualora la macchina risultasse bagnata o fortemente umida, bisogna astenersi da procedere all'installazione e uso fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura.
E' comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

4.1. Controindicazioni d'uso

La macchina va utilizzato solo per l'uso previsto e non per altri scopi come per esempio macinare ed erogare prodotti diversi da caffè o prodotti non alimentari.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovuti ad uso improprio, errato o irragionevole della macchina.

5. TRASPORTO
5.1. Imballo

Durante il trasporto tenere sempre il collo in posizione corretta facendo riferimento all'indicazione stampata all'esterno del cartone.

Non capovolgere o coricare su un fianco l'imballo.

Nell'imballo sono contenute le parti staccate e la documentazione a corredo che va conservata per ulteriori consultazioni.

- Aprire la parte superiore della confezione, togliere gli accessori e quindi sfilare la macchina dall'involucro.
- Controllare l'integrità della macchina, degli accessori, del cavo di alimentazione e della spina ed in caso di danni, avvertire con tempestività il rivenditore.

Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc..) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

6. INSTALLAZIONE

La macchina viene consegnata pronta per l'installazione secondo i dati di targa.

Accertarsi che la linea elettrica abbia le stesse caratteristiche della macchina.

L'impianto di alimentazione elettrica deve essere dotato di salvavita o di interruttore generale automatico con una efficiente presa a terra. qualora non vi fosse alcuna sicurezza elettrica, fare installare da personale qualificato un interruttore omnipolare come previsto dalle norme di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

E' obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma antiinfortunistica non venga rispettata.

Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione con piegature, schiacciamenti o sollecitazioni.

Non scollegare l'alimentazione della macchina tirando il cavo, ma estrarre impugnando la spina.

Si consiglia di evitare il collocamento della macchina in nicchie o similari onde evitare disagi operativi, di rifornimento e manutenzione.

- Il piano sul quale va installata la macchina deve essere ben livellato, asciutto, robusto e stabile ed essere ad una altezza dal pavimento di 80 cm.;
- Piazzare la macchina e inserire la spina nella presa di corrente.

6.1. Descrizione comandi (Fig.4)

1. Interruttore generale con spia arancio acceso/spento;
Azionando il tasto, si assicura l'alimentazione elettrica alla macchina, spia arancio accesa, e si avvia il riscaldamento dell'acqua in caldaia.
2. Spia mancanza acqua;
Si accende quando viene a mancare l'acqua nel serbatoio 8.
3. Interruttore erogazione caffè con spia arancio acceso/spento;
Azionando il tasto, si effettua la erogazione di caffè segnalata dalla spia arancio accesa.
4. Interruttore erogazione acqua calda con spia arancio acceso/spento;
Azionando il tasto, con manopola vapore aperta, si ottiene l'erogazione dell'acqua calda segnalata dalla spia arancio accesa.
5. Interruttore erogazione vapore con spia arancio acceso/spento;
Azionando il tasto, si predispone la macchina alla erogazione vapore segnalata dalla spia arancio accesa.
6. Manopola erogazione vapore/acqua calda.
Con attivato l'interruttore 5, azionando la manopola , si effettua la fuoriuscita del vapore dal tubo.
Con attivato l'interruttore 4, azionando la manopola, si effettua la fuoriuscita dell'acqua calda dal tubo.

NB. I due interruttori 4 e 5 vanno usati separatamente (il prelievo dell'acqua non può essere fatto in contemporanea al prelievo di vapore o viceversa).

7. MESSA IN SERVIZIO

7.1. Riempimento (Fig. 2-8)

A) Da effettuare la prima volta:

- Aprire il coperchio del serbatoio, togliere il sacchetto che avvolge l'addolcitore "A" , staccarlo dal tubetto ed immergerlo in acqua per alcuni minuti, quindi risciacquare sotto il rubinetto facendo passare un po' di acqua; l'eventuale colorazione scura della stessa è normale ed è dovuta alla permanenza di umidità nell'addolcitore.
  Ricollegare l'addolcitore al tubetto di gomma più corto "C" e inserirlo nel serbatoio.
- Verificare che il sensore di livello "B" sia inserito nel suo alloggiamento e collegato al tubetto piccolo; se il sensore non è in posizione la macchina non funziona.
- Immettere nel serbatoio circa 2 litri di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).
- Chiudere il coperchio accertandosi che il tubo di gomma "D" e l'addolcitore "A-C" tocchino il fondo del serbatoio.
- Inserire la spina nella presa della linea elettrica.

B) Da effettuare ad ogni rabbocco:

- Quando la spia luminosa 2 (mancanza acqua) si accende spegnere la macchina azionando l'interruttore 1.
- Aprire il coperchio e immettere nel serbatoio circa 2 litri di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).
- Chiudere il coperchio accertandosi che il tubo di gomma "D" e l'addolcitore "A-C" tocchino il fondo del serbatoio.
- Accendere la macchina azionando l'interruttore 1.

C) Da effettuare la prima volta o dopo lunghe soste della macchina:

- Sganciare il portafiltro 12, aprire il rubinetto vapore 6, quindi premere l'interruttore generale 1 e contemporaneamente il pulsante erogazione caffè 3.
- Quando fuoriesce acqua dal tubetto vapore 7, chiudere il rubinetto vapore 6 e lasciare uscire acqua dal gruppo 11 per alcuni secondi, dopo di che spegnere il pulsante erogazione caffè 3
  Se dopo 30s. non esce acqua, ripetere l'operazione.
- Agganciare il portafiltro 12 con filtro inserito ed attendere che la macchina si riscaldi e raggiunga la temperatura idonea.

Quando si utilizza la macchina per la prima volta, lasciare scorrere a macchina calda circa 0,5 litri di acqua per effettuare il risciacquo del gruppo.

8. FUNZIONAMENTO

8.1. Riscaldamento macchina

- Da effettuare all'avvio (macchina fredda)
- Premere l'interruttore 1
- Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio (almeno 10 minuti)

8.2. Preparazione ed erogazione caffè (Fig.2-8)

La macchine escono dalla ditta con una regolazione della macinatura orientativa; è quindi consigliabile regolarla in base al tipo di caffè utilizzato agendo sugli appositi meccanismi nel modo seguente:

A) Regolazione macinatura (Fig.5)*:*

- Con il contenitore di caffè in grani vuoto, premere il perno di regolazione 15 e ruotare il contenitore stesso 16 in senso orario fino a far toccare leggermente le macine.
  Ruotare, poi, il contenitore 16 in senso antiorario di circa 10 tacche e rilasciare il perno di regolazione 15 assicurandosi del perfetto bloccaggio.
  Far funzionare il motore agendo sull'interruttore 17 per accertarsi che le macine non si tocchino tra loro; in caso contrario ruotare il contenitore 16 in senso antiorario di circa 2-3 tacche.
  Ripetere l'operazione fino a quando il motore girerà liberamente.

B) Dose caffè macinato:

- Premendo il portafiltro contro il pulsante 17 si avvia la macinatura del caffè.
- Raggiunta la dose desiderata rilasciare il pulsante.
  Mediamente ad ogni secondo corrisponde un grammo di caffè macinato

C) Erogazione del caffè:

Da effettuare la prima volta quando si regolano le macine e ogni volta che si deve fare un caffè.

- Sganciare il portafiltro 12 dalla propria sede ruotandolo in senso orario
- Riempire il filtro con una o due dosi di caffè azionando l'interruttore 17 uno o due volte (a seconda del filtro 22/23 inserito) con il portafiltro 12 posizionato sulla forcella 18.
- Premere il caffè con il pressino 13.
- Riagganciare e serrare il portafiltro 12 nella propria sede ruotandolo in senso antiorario.
- Posizionare le tazze in corrispondenza dei fori di uscita posti sotto il portafiltro 12.
- Premere il pulsante erogazione caffè 3; dopo alcuni secondi inizia l'erogazione. Raggiunta la dose voluta spegnere il pulsante 3.
- La giusta regolazione della macinatura si ha quando l'erogazione del caffè in tazza avviene in 25 - 30 secondi.
- Una macinatura troppo grossa comporta caffè chiari e senza crema, mentre una macinatura troppo fine caffè forti, scuri e senza crema.
- La regolazione della macinatura deve essere fatta solo al momento del primo utilizzo del macinatore dopodiché non è più necessaria.

La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza che la spegne quando l'acqua nel serbatoio è a livello minimo, per evitare lo svuotamento della pompa.

L'arresto viene segnalato dalla spia mancanza acqua 2 che si illumina; per rimettere in funzione la macchina riempire il serbatoio.

8.3. Erogazione vapore

- Premere l'interruttore vapore 5 attendere alcuni secondi e scaricare l'acqua di condensa del tubetto 7 aprendo il rubinetto 6 , quindi richiuderlo.
- Attendere circa 30 s., dopo di che immergere il tubetto vapore 7 nel liquido da riscaldare (acqua, punch, ecc.) , ruotare l'apposito volantino 6 ; il vapore uscendo scalda il liquido fino alla temperatura voluta.
- Terminato di riscaldare la bevanda, scaricare un pò di vapore per pulire i fori dello spruzzatore 7.
- Spegnere il pulsante vapore 5 e pulire con un panno inumidito il tubetto vapore 7.
- Ripristinare l'acqua in caldaia (vedi paragrafo 8.6)

8.4. Cappuccio

Per ottenere il cappuccio con schiuma cremosa, procedere come segue:

- Utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa di latte.
- Immergere circa metà tubo 7 nel liquido, azionare la manopola 6 e portare il latte alla temperatura desiderata.
- Richiudere la manopola 6, versare il latte montato e cremoso nella tazza di caffè precedentemente preparata.
- Ripristinare l'acqua in caldaia (vedi paragrafo 8.6).

8.5. Erogazione acqua calda

- Porre il recipiente atto a raccogliere l'acqua sotto il tubetto vapore 7.
- Agire sulla manopola 6 aprendo il rubinetto e scaricando l'eventuale vapore presente in caldaia.
- Premere l'interruttore 4 e prelevare la quantità di acqua necessaria.
- Richiudere la manopola 6 e spegnere l'interruttore 4 .

8.6. Ripristino acqua in caldaia (Fig.2)

- Controllare che gli interruttori 4 e 5 siano spenti e il portafiltro 12 sganciato;
- Premere l'interruttore 3 e attendere l'uscita d'acqua dal gruppo 11;
- Spegnere l'interruttore 3.
- In caso di pericolo agire tempestivamente spegnendo tutti gli interruttore e staccare la spina di alimentazione elettrica.

9. MANUTENZIONE

Le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita. Per la pulizia non utilizzare strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., e detergenti ma usare un panno o una spugna umidi.

9.1. Giornaliera (Fig.6)

- Pulire la carrozzeria , il tubo vapore 7, la doccetta 19 e la guarnizione sottocoppa 21 del gruppo 20.
- Controllare ed eventualmente pulire il cassetto di scarico 10.
- Sciacquare i filtri 22/23 e il portafiltro 12 con acqua calda e un panno o spugna.

9.2. Periodica o dopo l'uso intenso della macchina

Oltre alle operazioni giornaliere, effettuare le seguenti operazioni:

- Immergere i filtri 22/23 e il portafiltro 12 in acqua bollente per qualche minuto per favorire lo scioglimento dei grassi del caffè, quindi usare un panno o una spugna per rimuoverlo.

- Periodicamente svuotare il contenitore di caffè in grani e pulirlo per asportare i residui oleosi lasciati dal caffè.

- Utilizzare periodicamente gli appositi decalcificanti per "macchine da caffè per famiglia" che vanno aggiunti all'acqua durante il funzionamento.

Attenersi scrupolosamente alle istruzioni indicate sulle confezioni del decalcificante. Per informazioni sulla scelta dei prodotti decalcificanti rivolgersi a personale specializzato o al servizio assistenza.

9.3. Pulizia serbatoio (Fig.7-8)

A) Rigenerazione delle resine:
- Sciogliere tre cucchiai di sale fino in un bicchiere di acqua.
- Sfilare l'addolcitore "A" dal tubo di gomma "C" , capovolgerlo e versare l'acqua salata preparata attraverso il filtro lasciandola defluire liberamente (1).
- Attendere circa 5 minuti, porre l'addolcitore sotto il rubinetto dell'acqua e risciacquare (2).
  Quando l'acqua che esce dall'addolcitore non è più salata, le resine sono rigenerate e l'addolcitore è pronto.

B) Pulizia serbatoio:
- Pulire il serbatoio dell'acqua 8
- Immettere nel serbatoio circa 2 litri di acqua (utilizzare acqua potabile possibilmente addolcita).
- Chiudere il coperchio accertandosi che il tubo di gomma "D" e l'addolcitore "A" tocchino il fondo del serbatoio.
- Accendere la macchina azionando l'interruttore 1.

Dopo aver effettuato queste operazioni, per rimettere in funzione la macchina ripetere le operazioni descritte nel capitolo "Messa in funzione punto C".

9.4. Straordinaria

- Tutte le operazioni di manutenzione non descritte nei punti precedenti sono a cura del servizio assistenza.

10. MESSA FUORI SERVIZIO

10.1. Temporanea

- Svuotare il serbatoio dell'acqua 8 e il rimanente dell'acqua rimasto in caldaia.
- Spegnere tutti gli interruttori e staccare la spina di alimentazione elettrica.
- Effettuare le operazioni di manutenzione
- Riporre la macchina in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso (evitare di lasciarla alla portata di minori o incapaci).

10.2. Definitiva

Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a :

- Tagliare il cavo di alimentazione,
- imballare la macchina con cartone o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).

11. INCONVENIENTI POSSIBILI

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, fare riferimento ad un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione in quanto è necessario l'uso di un utensile speciale.

I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare dopo aver staccato l'alimentazione elettrica.

Inconvenienti	**Rimedi**
Non si accende la macchina:	● Controllare se è inserita la spina di alimentazione; ● Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito; ● Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.
Non eroga caffè:	● Non è stata effettuata la funzione di riempimento caldaia dopo l'uso del vapore.
Non eroga acqua calda:	● Non è stata effettuata la funzione di riempimento caldaia dopo l'uso del vapore. ● Ugelli intasati; pulite gli ugelli della lancia vapore 7.
Non eroga vapore:	● Non è stata effettuata la funzione di riempimento caldaia. ● Ugelli intasati; pulite gli ugelli della lancia vapore 7.
Erogazione irregolare di caffè:	● Pulire il filtro 22-23 contenuto nel portafiltro. ● Macinatura troppo fine o troppo grossa.
Non macina caffè:	● Controllare che ci sia caffè in grani nel contenitore.
Macinatura ha tempi lunghi:	● Controllare la regolazione della macinatura ● Far sostituire le macine da personale qualificato
Le dosi non sono uniformi:	● Pulire accuratamente il serbatoio caffè macinato 16 e la parte sottostante (bocca uscita caffè 14)

Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di alimentazione elettrica, astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

IT ITALIANO 10 - 17

FR FRANCAIS 18 - 25

DE DEUTSCH 26 - 33

EN ENGLISH 34 - 41

ES ESPAÑOL 42 - 49

PT PORTUGUÊS 50 - 57

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES 58 - 59
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS

FR FRANCAIS

INDEX

Données d'identification de la machin..... 19

1. Avertissements de caractere general..... 19

2. Description 19
2.1. Caractéristiques..... 19
2.2. Protections..... 19
2.3. Bruit aérien 19
2.4. Vibrations..... 19

3. Donnees techniques 20

4. Destinastion d'emploi 20
4.1. Avertissement pour l'emploi 20

5. Transport..... 21
5.1. Emballage..... 21

6. Installation 21
6.1. Description des commandes..... 21

7. Mise en service..... 22
7.1. Remplissage..... 22

8. Fonctionnement 22
8.1. Réchauffage de la machine..... 22
8.2. Préparation et distribution du café 22
8.3. Sortie vapeur 23
8.4. Cappuccino..... 23
8.5. Sortie d'eau chaude 23
8.6. Remplir le réservoir d'eau froide 23

9. Entretien..... 24
9.1. Quotidien 24
9.2. Périodique ou après une longue utilisation 24
9.3. Nettoyage du réservoir 24
9.4. Maintenance..... 24

10. Mise hors de service 25
10.1. Temporaire..... 25
10.2. Définitive 25

DENOMINATION: **Machine à café**

MODELE: **MISS LUCY**

La plaque placée sur la couverture de ce document correspond à la plaque d'identification apposée sur la machine .

Schéma d'identification des données de la plaque (Fig.1):

1 Constructeur
2 Modèle et version
3 Tension électrique
4 Marquage CE (où cela est demandé)
5 Numéro matricule
6 Données chaudière
7 Absorption totale de la machine
8 Niveau de protection
9 Puissance moteur
10 Puissance élément réchauffeur
11 Fréquence électrique
12 Marques de conformité
13 Année de fabrication

Symboles

Signal de danger stipulant de suivre soigneusement les instructions afin d'éviter des détériorations de la machine ou des accidents.

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et devra être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les avertissements contenus dans ce manuel car ils fournissent des indications importantes sur la sécurité de l'installation, le fonctionnement et l'entretien. Conserver ce manuel avec soin pour toute consultation ultérieure.

1. AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL

- Les éventuelles traces de café sont dues à l'essai de réception de l'appareil.
- Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils sont une source potentielle de danger.
- Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque sont conformes à celles du réseau de distribution électrique.
- Il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur. Ne pas laisser à la portée des enfants. Eviter les chocs. Ne pas placer la machine près de liquides, d'eau ou de sources de chaleur. Le câble ne doit pas être endommagé (dans le cas contraire, le faire remplacer par un personnel qualifié)
- Il est recommandé d'éviter l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges. Dans le cas où il serait indispensable de les utiliser, il ne faut employer que des produits ayant les marques de qualité (par exemple, IMQ, VDE, +s, etc.) en prenant soin de ne pas dépasser la limite de capacité maximale (A = ampère) des appareils branchés.
- En cas de doute, faire effectuer un contrôle poussé de l'installation électrique par un personnel qualifié. L'installation doit être conforme aux normes en vigueur et doit être équipée :
  - d'une mise à la terre efficace,
  - de conducteurs avec une section adaptée à la puissance absorbée,
  - d'un coupe-circuit automatique efficace.
- Placer la machine sur un plan hydrofuge (laminé, acier, céramique, etc.) loin de sources de chaleur (fours, brûleurs, cheminées, etc.) et là où la température pourrait descendre en dessous de +5°C. CRAINT LE GEL.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries ou le placer dans des pièces à haute humidité, comme les salles de bain.
- Dans le cas de remplacement de composants, demander des pièces de rechange d'origine à un concessionnaire ou à un revendeur autorisé.
- Entreposer la machine emballée dans un lieu à l'abri des intempéries, sec et non humide. La température ne doit pas descendre en dessous de + 5°C.
  On peut empiler, au maximum, trois colis du même type. Ne pas placer de colis lourds sur l'emballage.

Une mauvaise installation peut causer des dommages aux biens et aux personnes, dont le constructeur ne peut être tenu pour responsable.

2. DESCRIPTION

2.1 Caractéristiques

La machine se compose d'une structure centrale pour le café et la vapeur ou l'eau chaude. La carrosserie est composée d'une structure portante en fer verni, revêtue d'acier inox.

2.2 Protections

Chaudière équipée de soupapes mécaniques à ressort, afin d'éviter les surpressions.
Pompe électromagnétique munie d'une protection thermique.
Toutes les parties en mouvement et concernant le chauffage sont placées à l'intérieur de la machine.

2.3 Bruit aérien

Dans les lieux de travail, le niveau de bruit de70 dB (A) n'est normalement pas dépassé.

2.4 Vibrations

La machine est équipée de pieds en caoutchouc antivibratoires. Dans des conditions normales de travail, la machine ne produit pas de vibrations dangereuses pour l'opérateur.

Légende (Fig.2)**:**

1 Interrupteur général du réseau
2 Lampe de signalisation de manque d'eau
3 Touche de distribution du café
4 Touche de distribution d'eau
5 Touche de distribution de vapeur
6 Volant vapeur/eau
7 Lance de distribution eau/vapeur
8 Réservoir d'eau
9 Surface de rangement des tasses
10 Tiroir de récupération des liquides
11 Groupe de distribution de café
12 Porte-filtre
13 Pressoir de café moulu
14 Ouverture de décharge du café
15 Axe de régulation de la mouture
16 Conteneur du café en grains
17 Interrupteur de distribution du café moulu
18 Fourches

Accessoires:

22 Filtre pour 2 tasses
23 Filtre pour 1 tasse
24 Pressier
25 Cuiller doseur
- Manuel d'instruction

3. DONNEES TECHNIQUES *(Fig.3)*

Dimensions de la machine	A-400 B-325
	H-435mm
Dimensions de l'emballage	A-470 B-380
	H-540
Volume de l'emballage	0,100m
Poids net	24 kg
Poids brut avec emballage	25 kg
Colis n°	1
Pompe électromagnétique	48W
Alimentation électrique	indic plaque
Résistance	indic plaque
Capacité du réservoir d'eau	~ 2l
Température du lieu de travail	+5° +45° C
Capacité du conteneur de café	300g

4. DESTINATION D'EMPLOI

Cette machine a été conçue et produite pour mouler le café en grains, distribuer le café et les boissons chaudes (thé, cappuccino, etc.).
Tout autre usage est considéré comme impropre et donc dangereux.
L'opérateur doit toujours suivre les indications pour l'emploi et l'entretien, décrites dans ce manuel.
En cas de doute ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre, ne pas le faire réparer ou intervenir directement et s'adresser exclusivement à un centre après-vente.

L'opérateur ne doit pas :

- toucher avec les mains les surfaces chaudes, mais employer uniquement les commandes,
- effectuer l'entretien ou déplacer la machine lorsque la prise est branchée et la machine chaude,
- tirer le câble d'alimentation pour débrancher la machine du réseau d'alimentation,
- utiliser la machine si le câble d'alimentation est endommagé,
- toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides,
- retourner ou coucher l'emballage sur le côté,
- laver la machine avec des jets d'eau directs ou des jets de vapeur,
- plonger la machine dans de l'eau ou un liquide quelconque,
- employer la machine avec des enfants dans le voisinage,
- permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou des personnes non autorisées,

*Si l'appareil est mouillé ou humide, il faut l'essuyer avant de l'installer et de l'utiliser. Nous conseillons de faire contrôler l'appareil par le service après-vente afin de vérifier les éventuels dommages causés aux composants électriques***.**

4.1. Avertissement pour l'emploi

Cette machine ne devra être destinée qu'à l'usage pour lequel elle a été expressément conçue, comme par exemple, moudre des aliments différents du café ou des produits non-alimentaires.

Le constructeur ne peut pas être tenu responsable d'éventuels dommages causés aux bien ou aux personnes par des usages impropres, erronés ou déraisonnables.

5. TRANSPORT

5.1. Emballage

Pendant le transport, tenir toujours le colis en position correcte selon l'indication imprimé à l'extérieur du carton.

Ne pas renverser ou poser l'emballage sur le côté.

Dans l'emballage, se trouvent des composants séparés de l'appareil et la documentation à conserver pour toute consultation ultérieure.

- Ouvrir la partie supérieure du conditionnement, enlever les accessoires et tirer ensuite la machine hors de l'emballage.
- S'assurer que la machine, les accessoires, le câble d'alimentation et la prise sont intacts. En cas de dommages, informer immédiatement le service après-vente.

Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils sont une source potentielle de danger.
Ne pas disperser les éléments d'emballage, mais les confier aux organismes spécialisés.

6. INSTALLATION

La machine est livrée prête à l'emploi, selon les données de la plaque.

S'assurer que le réseau d'alimentation électrique de l'usager possède les mêmes caractéristiques que la machine.

L'installation d'alimentation électrique doit être équipée d'un coupe-circuit automatique ou d'un interrupteur général automatique avec une mise à la terre efficace. S'il n'existe pas de sécurité électrique, prévoir un interrupteur unipolaire comme prévu par les normes, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Il est obligatoire d'effectuer la mise à la terre de l'appareil.

Le producteur décline toute responsabilité dans le cas où cette norme de protection contre les accidents ne serait pas respectée.

Faire attention à ne pas endommager le câble d'alimentation.

Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la machine du réseau d'alimentation.

Il est conseillé de ne pas placer la machine dans des niches ou endroits similaires, qui pourraient rendre difficiles les opérations de remplissage et d'entretien de la machine.

- Le plan sur lequel la machine est installée doit être de niveau, sec, robuste, stable et se trouver à 80 cm du sol
- Placer la machine et brancher la prise de courant.

6.1. Description des commandes (Fig.4)

1. Interrupteur général avec témoin orange allumé/éteint.
En appuyant sur la touche, la machine est branchée, le témoin orange est allumé, l'eau de la chaudière se réchauffe.
2. Témoin de manque d'eau.
Il s'allume en cas de manque d'eau dans le réservoir 8.
3. Interrupteur distribution de café avec témoin orange allumé/éteint.
En appuyant sur la touche, il y a la distribution de café indiquée par le témoin orange allumé.
4. Interrupteur de sortie d'eau chaude avec témoin orange allumé/éteint.
En appuyant sur l'interrupteur, le volant vapeur étant ouvert, on obtient de l'eau chaude, signalée par le témoin orange allumé.
5. Interrupteur de sortie de la vapeur avec témoin orange allumé/éteint.
En appuyant sur la touche, la machine produit de la vapeur comme indiqué par le témoin orange allumé.
6. Volant de la sortie du vapeur et d'eau chaude.
Appuyer sur l'interrupteur 5, en tournant le volant, on obtient la sortie de vapeur du tube.
Appuyer sur l'interrupteur 4, en tournant le volant, on obtient la sortie d'eau chaude du tube.

N.B. Les deux interrupteurs 4 - 5doivent être actionnés séparément. On ne peut pas tirer de l'eau chaude et de la vapeur en même temps

7. MISE EN SERVICE

7.1. Remplissage (Fig. 2 - 8)

A) A effectuer la première fois :

- Ouvrir le couvercle du réservoir, enlever le sachet entourant l'adoucisseur "A", le désolidariser du tube et l'immerger dans le l'eau pendant quelques minutes, rincer ensuite sous le robinet en y faisant passer un peu d'eau. L'éventuelle coloration sombre de cette eau est normale et due à la permanence d'humidité dans l'adoucisseur.
  Rebrancher l'adoucisseur au tube en caoutchouc "C" le plus court et l'insérer dans le réservoir.
- Vérifier que le senseur de niveau "B" est inséré dans son logement et relié au petit tube. Si le senseur n'est pas en position, la machine ne fonctionne pas.
- Remplir le réservoir avec deux litres d'eau environ (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).
- Refermer le couvercle en s'assurant que le tube en caoutchouc "D" e l'adoucisseur "A-C" touchent le fond du réservoir.
- Insérer la prise dans la distribution électrique.

B) A effectuer à chaque remplissage :

- Lorsque le témoin lumineux 2 (manque d'eau) s'allume, éteindre la machine en actionnant l'interrupteur 1.
- Ouvrir le couvercle et remplir le réservoir avec deux litres d'eau environ (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).
- Refermer le couvercle en s'assurant que le tube en caoutchouc "D" e l'adoucisseur "A-C" touchent le fond du réservoir.
- Allumer la machine en actionnant l'interrupteur 1.

C) A effectuer la première fois ou après de longues périodes d'arrêt de la machine :

- Décrocher le porte-filtre 12, ouvrir le robinet de vapeur 6, appuyer ensuite sur l'interrupteur général 1 et, dans le même temps, sur le bouton-poussoir de distribution du café 3.
- Lorsque de l'eau sort du tube de vapeur 7, fermer le robinet de vapeur 6 et laisser sortir l'eau du groupe 11 pendant quelques secondes, éteindre ensuite le bouton-poussoir de distribution du café 3.
  Si, après 30 s, l'eau ne sort pas, répéter l'opération.
- Accrocher le porte-filtre 12 avec le filtre inséré, attendre que la machine se réchauffe et atteigne la bonne température.

Lorsque l'on utilise la machine pour la première fois, laisser couler, à machine chaude, environ 0,5 litre d'eau afin de permettre le rinçage du groupe.

8. FONCTIONNEMENT

8.1. Réchauffage de la machine

- A effectuer au démarrage de la machine (machine froide)
- Appuyer sur la touche 1.
- Attendre que la machine ait atteint la température de fonctionnement

8.2. Préparation et distribution du café (Fig.2-8)

Les machines sortent des ateliers avec un réglage estimatif de la mouture. Il est donc conseillé de la régler en fonction du type de café utilisé en agissant sur les mécanismes spécifiques de la manière suivante :

A) Réglage de la mouture *(*Fig.5)*:*

- Avec le conteneur de café en grains vide, appuyer sur l'axe de réglage 15 et tourneur le conteneur 16 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à toucher légèrement les meules.Tourner ensuite le conteneur 16 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre d'environ 10 crans et relâcher l'axe de réglage 15 en s'assurant de son blocage.
  Faire fonctionner le moteur en agissant sur l'interrupteur 17 afin de s'assurer que les meules ne se touchent pas. Dans le cas contraire, tourner le conteneur 16 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 2-3 crans environ.Répéter l'opération jusqu'à ce que le moteur tourne librement.

B) Doses de café moulu :

- En pressant le porte-filtre contre le bouton 17 la moulure de café va commencer.
- Une fois obtenue la dose désirée,relâcher le bouton.
  En moyenne á chaque seconde correspond un gramme de café moulu.

C) Distribution du café :

A effectuer la première fois, lorsque l'on règle les meules, et toutes les fois que l'on fait un café.

- Décrocher le porte-filtre 12 de son logement, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Remplir le filtre avec une ou deux doses de café en actionnant l'interrupteur 17 une ou deux fois (selon le filtre 22/23 inséré), avec le porte-filtre 12 positionné sur la fourche 18.
- Tasser le café avec le pressoir 13.
- Accrocher et serrer le porte-filtre 12 dans son logement, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Positionner les tasses en correspondance des trous de sortie placés sous le porte-filtre 12.
- Appuyer sur le bouton-poussoir de distribution du café 3. Après quelques secondes, l'écoulement du café commence. La dose voulue étant atteinte, éteindre le bouton-poussoir 3.
- Le bon réglage de la mouture est obtenu lorsque la distribution du café dans la tasse intervient en 25 - 30 secondes.
- Une mouture trop grosse produit des cafés clairs et sans crème, alors qu'une mouture trop fine produit des cafés forts, noirs et sans crème.
- Le réglage de la mouture doit être fait uniquement lors de la première utilisation du broyeur. Ensuite, il n'est plus nécessaire.

La machine est munie d'un dispositif de sécurité qui l'éteint lorsque l'eau du réservoir se trouve au niveau minimum, afin d'éviter le vidage de la pompe.

L'arrêt est signalé par l'allumage du témoin de manque d'eau 2. Remplir le réservoir pour remettre la machine en route.

8.3. Sortie vapeur

- Appuyer sur l'interrupteur vapeur 5, attendre quelques secondes, décharger l'eau de condensation du tube 7 en ouvrant le robinet, puis le refermer,
- Attendre 30 secondes environ, plonger ensuite le tube vapeur 7 dans le liquide à chauffer (eau, punch, etc.), tourner le bouton moleté destiné à cet effet, en sortant, la vapeur chauffe le liquide jusqu'à la température voulue.
- Après le chauffage de la boisson, chasser un peu de vapeur pour nettoyer les buses 7.
- Eteindre le bouton vapeur 5 et nettoyer, avec un chiffon humide, le tuyau vapeur 7.
- Remplir la chaudière d'eau (voir section 8.6)

8.4. Cappuccino

Pour obtenir un cappuccino avec de la mousse crémeuse, suivre les indications suivantes :

- Employer un récipient haut et étroit à moitié rempli de lait.
- Plonger la moitié de la buse 7 dans le liquide, utiliser le volant 6 jusqu'à ce que le lait soit à la température désirée.
- Relâcher le volant 6, verser le lait monté et crémeux dans la tasse à café déjà préparée.
- Ajouter de l'eau dans la chaudière (voir section 8.6).

8.5. Sortie d'eau chaude

- Mettre le récipient pour recueillir l'eau sous le tube vapeur 7.
- Tourner le volant 6 pour ouvrir le robinet et décharger l'éventuelle vapeur présente dans la chaudière.
- Appuyer sur l'interrupteur 4 et prendre la quantité d'eau nécessaire.
- Tourner le volant 6 pour fermer le robinet et éteindre l'interrupteur 4.

8.6. Remplir le réservoir d'eau froide (Fig.2)

- S'assurer que la touche 5 est éteinte et le porte-filtre 12 décroché,
- Appuyer sur la touche 3 et attendre que l'eau sorte du groupe 11;
- Eteindre la touche 3.
- En cas de danger, éteindre immédiatement toutes les touches et débrancher la prise.

9. ENTRETIEN

Toute opération d'entretien doit être effectuée machine à l'arrêt et froide et avec la prise d'alimentation débranchée.
Pour le nettoyage, ne pas employer d'instruments métalliques, des aiguilles, etc. et des détergents, mais uniquement un chiffon ou une éponge humide.

9.1. Quotidien (Fig.6)

- Nettoyer la partie à l'extérieur, la buse de vapeur 7, la petit douche 19 et le joint 21 sur le groupe 20.
- Nettoyer le tiroir de récupération de café moulu et des liquides 10.
- Rincer les filtres 22/23 et le porte-filtre 12 avec de l'eau chaude et un chiffon ou une éponge.

9.2. Périodique ou après une longue utilisation

En plus des opérations de nettoyage quotidiennes, effectuer les opérations suivantes :

- Plonger les filtres 22/23 et le porte-filtre 12 dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes afin de dissoudre les gras du café et les enlever par un chiffon ou une éponge.
- Vider périodiquement le conteneur de café en grains et le nettoyer afin d'éliminer les résidus huileux déposés par le café.
- Ajouter périodiquement des décalcifiants pour «machine à café familiale» dans de l'eau pendant le fonctionnement.

Suivre soigneusement les instructions données sur les paquets du décalcifiant. Pour de plus amples informations concernant le choix des produits décalcifiants, s'adresser au personnel qualifié ou au service après-vente.

9.3. Nettoyage du réservoir (Fig. 7-8)

A) Régénération des résines :
- Diluer trois cuillères de sel fin dans un verre d'eau.
- Débrancher l'adoucisseur "A" du tube en caoutchouc "C", le renverser et verser l'eau salée à travers le filtre, en la laissant s'écouler librement (1).
- Attendre 5 minutes environ, placer l'adoucisseur sous le robinet d'eau et rincer (2).
  Lorsque l'eau sortant de l'adoucisseur n'est plus salée, les résines sont régénérées et l'adoucisseur est prêt.

B) Nettoyage du réservoir :
- Nettoyer le réservoir d'eau 8.
- Remplir le réservoir avec deux litres d'eau environ (utiliser de l'eau potable, adoucie si possible).
- Refermer le couvercle, en s'assurant que le tube en caoutchouc "D" e l'adoucisseur "A" touchent bien le fond du réservoir.
- Allumer la machine en actionnant l'interrupteur 1.

Après avoir effectué ces opérations, répéter les opérations décrites au chapitre "Mise en route, point C" pour remettre la machine en marche.

9.4. Maintenance

- Toutes les opérations d'entretien non décrites aux points précédents sont effectuées par le service d'assistance.

10. MISE HORS DE SERVICE

10.1. Temporaire

- Vider le réservoir de l'eau 8 et la chaudière.
- Eteindre tous les interrupteurs et débrancher la prise d'alimentation électrique.
- Effectuer les opérations d'entretien
- Tenir la machine en lieu sec, à l'abri des intempéries (loin de la portée des enfants ou des personnes non autorisées.

10.2. Définitive

Apres avoir effectué toutes les opérations de mise hors de service temporaire :

- Couper le câble d'alimentation électrique.
- Emballer la machine dans une boîte de carton ou de polystyrène et la remettre au personnel chargé de l'élimination de déchets ou d'objets usagés.

11. POSSIBLES INCONVENIENTS

Dans le cas d'une détérioration du câble d'alimentation, s'adresser à un centre d'assistance autorisé pour son remplacement, car un outillage spécifique est nécessair

Les matériaux de déchet utilisés pour l'élaboration ou l'entretien, s'ils ne sont pas biodégradables ou polluants, sont à entreposer dans des conteneurs séparés et à livrer aux centres de récolte spécialisés.

Opérations de contrôle que peuvent être effectuées par l'utilisateur (lorsque la prise est débranchée).

Inconvénientes	**Remédes**
La machine ne démarre pas :	● S'assurer que la prise est branchée, ● S'assurer de la présence de courant dans le réseau d'alimentation et que le disjoncteur différentiel ou l'interrupteur général est branché, ● Contrôler les conditions de la prise et du câble d'alimentation, dans le cas de détériorations, les faire remplacer par un personnel qualifié.
Le café ne sort pas :	● La chaudière n'a pas été remplie, après la sortie de la vapeur 7.
L'eau chaude n'est pas distribuée :	● Le remplissage du réchauffeur n'a pas été effectué après l'utilisation de la vapeur. ● Gicleurs engorgés. Nettoyer les gicleurs de la lance de vapeur 7.
La vapeur ne sort pas :	● La chaudière n'a pas été remplie. ● Buses obstruées, nettoyer les buses de la vapeur 7.
Distribution irrégulière de café:	● Nettoyer le filtre dans le porte-filtre 22/23. ● Mouture trop fine ou trop grosse, régler la monture.
Le café n'est pas moulu :	● Contrôler la présence de café dans le conteneur.
La mouture est trop longue :	● Contrôler le réglage de la mouture. ● Faire remplacer les meules par un personnel qualifié.
Les doses ne sont pas uniformes :	● Nettoyer soigneusement le réservoir du café moulu 16 et la partie du dessous (ouverture de sortie du café 14)

Pour toute anomalie ou inconvénient non spécifié, débrancher la prise de courant. Ne pas intervenir mais s'adresser à un personnel qualifié.

IT ITALIANO 10 - 17

FR FRANCAIS 18 - 25

DE DEUTSCH 26 - 33

EN ENGLISH 34 - 41

ES ESPAÑOL 42 - 49

PT PORTUGUÊS 50 - 57

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE 58 - 59
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS

DE DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

Maschinenidentifizierung 27

1. Allgemeine Hinweise 27

2. Bescheibung 27
2.1. Eigenschaften 27
2.2. Schutzvorrichtungen 27
2.3. Geräuschentwicklung 27
2.4. Vibrationen 27

3. Technische Daten 28

4. Verwendungszweck 28
4.1. Gegenanzeigen bei der Anwendung ... 28

5. Transport 29
5.1. Verpackung 29

6. Installation 29
6.1. Beschreibung der Bedienungselement 29

7. Inbetriebnahme 30
7.1. Auffüllen 30

8. Betrieb 30
8.1. Aufheizen der Maschine 30
8.2. Vorbereitung und Ausgabe von Kaffee 30
8.3. Dampfausgabe 31
8.4. Cappuccino 31
8.5. Heißwasserausgabe 31
8.6. Auffüllen des Wassers im Heizkessel ... 31

9. Wartung 32
9.1.Täglich 32
9.2. Regelmäßig oder nach intensiver Nutzung der Maschine 32
9.3. Behälterreinigung 32
9.4. Außerplanmäßige Wartung 32

10. Ausser Betrieb Setzen 33
10.1.Vorübergehendes Außerbetriebsetzen 33
10.2. Endgültiges Außertriebsetzen 33

11. Mögliche Betriebsstörungen 33

BEZEICHNUNG: **Kaffeemaschine**

MODELLE: **MISS LUCY**

Das Schild auf dem Titelblatt des vorliegenden Hefts entspricht dem Identifikationsschild, das auf der Maschine angebracht ist .

Identifikationsschema Schilddaten:

1 Hersteller
2 Modell und Version
3 Spannung
4 CE Konformitätswarenzeichen (wo verlangt)
5 Seriennummer
6 Kesseldaten
7 Gesamtabsorption der Maschine
8 Schutzgrad
9 Motorleistung
10 Heizkörperleistung
11 Elektrischefrequenz
12 Konformitätszeichen
13 Herstellungsjahr

Einheitliche Symbole

Gefahrensignal, das angibt, daß die betreffenden Anweisungen strengstens zu befolgen sind, um Schäden an der Maschine oder Unfällen vorzubeugen.

Das vorliegende Heft ist grundlegender Bestandteil der Geräts und muß dem Anwender übergeben werden. Zur Gewährleistung des korrekten Umgangs und Gebrauchs des Geräts die Angaben der vorliegenden Anleitung gründlich durchlesen und beachten. Dieses Heft für eventuell späteres Nachschlagen sorgfältig aufbewahren.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

- Evtl. Kaffeeflecken sind auf der Abnahme der Maschine entstanden
- Verpackungsteile (Kunststofftüten, Polystyrolschaum, Nägel, Karton, ect.) nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vor dem Anschließen der Maschine nachprüfen, daß die Schilddaten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Stromkabel muß glatt verlegt werden (nicht aufgerollt oder übereinander) und muß an vor Stößen geschützten, Minderjährigen unzugänglichen Stellen angeordnet werden, darf sich nicht in unmittelbarer Nähe von Flüssigkeiten oder Wasser und Wärmequellen befinden und darf nicht beschädigt werden (ggf. von Fachperdonal auswechseln lassen)
- Vom Einsatz von Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten. Falls dies jedoch nicht vermeidbar ist, sollten Produkte mit Qualitätsbescheinigung angewendet werden (wie IMQ, VDE, +s ect.). Dabei kontrollieren, dass die auf dem Produkt angegebenen Leistungsdaten in jedem Fall die Absorption (A=Ampere) der angeschlossenen Geräte überschreiten.
- Im Zweifelsfall die elektrische Anlage der Stromversorgung von Fachpersonal kontrollieren lassen. Die Stromversorgung muß die Anforderungen der geltenden Sicherheitsvorschriften erfüllern, darunter:
  - wirksame Erdung;
  - Kabelquerschnitt entsprechend der Absorption;
  - wirksame automatische Sicherung.
- Die Maschine auf eine wasserabweisende Fläche stellen (beschichtete Platte, Stahl, Keramik, ect.), die in angemessener Entfernung von Wärmequellen (Öfen, Herdplatten, Kaminen, ect.) liegt. Die Umgebungstemperatur darf nicht unter +5° sinken, NICHT FROSTBESTÄNDIG.
- Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen und nicht an Stellen mit erhöhter Luftfeuchtigkeit aufstellen, wie z.B. in Badezimmern.
- Im Falle des Auswechselns von Teilen, Originalersatzteile bei einem zugelassenen oder Vertragshändler anfordern.
- Die verpackte Maschine muß an vor Witterungseinflüssen geschützter, trockener Stelle ohne Feuchtigkeit gelagert werden. Die Temperatur darf nicht unter +5° sinken.
  Es können bis zu drei Stücke der gleichen Art übereinander gestapelt werden. Es sollten keine andersartigen schweren Stücke auf die verpackten Maschinen gestellt werden.

Falsche Installation kann Sach- oder Personenschäden zur Folge haben, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

2. BESCHREIBUNG

2.1 Eigenschaften

Die Maschine besteht aus einer zentral angeordneten Struktur, an der die Kaffeeausgabe und eventuell die Ausgabe von Dampf oder Heißwasser erfolgt.

Das Gerät umfaßt eine Tragstruktur aus lackiertem Eisen mit entsprechenden Verkleidungen, zum Teil aus Edelstahl.

2.2 Schutzvorrichtungen

Heizkessel mit mechanischen Federventilen gegen Überdruck.

Elektromagnetische Pumpe mit Thermoschutz.

Alle beweglichen Teile und Heizelemente sind innerhalb der Verkleidung des Geräts angeordnet.

2.3 Geräuschentwicklung

In der Regel liegt Schallpegel am Arbeitsplatz nicht über dem Wert 70dB(A).

2.4 Vibrationen

Die Maschine liegt auf vibrationsdämpfenden Gummiauflagern auf. Unter normalen Betriebsbedingungen erzeugt die Maschine keine Vibrationen, die für Bedienungsperson oder Umwelt schädlich sein könnten.

Legende (Abb.2)**:**

1 Hauptschalter ein-aus
2 Anzeigeleuchte bei Wassermangel
3 Schalter Kaffeeausgabe
4 Schalter Wasserausgabe
5 Schalter Dampfausgabe
6 Knauf Dampf/Wasser
7 Spritze zum Ausstoß von Wasser / Dampf
8 Wassertank
9 Gitter Tassenablage
10 Ablaufwanne
11 Einheit Kaffeeausgabe
12 Filterhalterung
13 Presse für gemahlenen Kaffee
14 Kaffeeausflußöffnung
15 Bolzen zur Einstellung des Mahlens
16 Kaffeebohnenbehälter
17 Schalter zur Ausgabe gemahlenen Kaffees
18 Gabel

Zubehör:

22 Filter für 2 Tasse
23 Filter für 1 Tassen
24 Druckteil
25 Dosierlöffel
- Bedienungsanleitung

3. TECHNISCHE DATEN (Abb.3)

Abmessung Maschine	A-400 B-325
	H-435mm
Abmessung mit Verpackung	A-470 B-380
	H-540
Verpackungsvolumen	0,100m
Nettogewicht der Maschine	24 kg
Bruttogewicht mit Verpackung	25 kg
Anzahl Stücke	1
Elektromagnetische Pumpe	48W
Stromversorgung	Kennschilddaten
Widerstand	Kennschilddaten
Fassungsvermögen Wassertank	~ 2l
Betriebstemperatur	+5° +45° C
Fassungsvermögen Kaffeebehälter	300g

4. VERWENDUNGSZWECK

Die Maschine wurde mit dem Ziel entwickelt, hergestellt und eingetragen, Kaffe und andere heiße Getränke (Tee, Cappuccino, etc.) zuzubereiten und auszugeben, Jeder andere Verwendungszweck gilt als unzulässig und somit gefährlich.
Die Bedienungsperson muß die Angaben zur Bedienung und Wartung des vorliegenden Heftes stets befolgen.
Im Zweifelsfall oder bei Betriebsstörungen von direkten Reparaturen oder Eingriffen Abstand nehmen und den Kundendienst verständigen.

Die Bedienungsperson darf nicht:

- Die heißen Flächen mit den Händen berühren, sondern muß ausschleißlich die entsprechenden Bedienungselemente benutzen;
- Wartungseingriffe durchführen oder das Gerät transportieren, wenn der Stecker angeschlossen ist und die Maschine noch heiß ist;
- Den Stecker durch Anziehen am Stromkabel herausziehen
- Die Maschine benutzen, wenn das Stromkabel beschädigt ist
- Die Maschine mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen;
- Die Verpackung nicht umdrehen oder auf der Seite ablegen
- Die Maschine mit direktem Wasserstrahl mit Druck oder mit Dampf reinigen;
- Die Maschine in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit eintauchen;
- Die Maschine benutzen, wenn sich Minderjährige in unmittelbarer Nähe aufhalten;
- Die Maschine von unfähigen Personen oder Minderjährigen bedienen lassen;

Falls die Maschine naß oder sehr feucht werden sollte, darf das Gerät solange nicht installiert und benutzt werden, bis es mit Sicherheit trocken ist.
Das Gerät sollte jedoch in jedem Fall vom Servicetechniker vorsorglich auf eventuelle Schäden an den elektrischen Geräteteilen kontrolliert werden.

4.1. Gegenanzeigen bei der Anwendung

Die Maschine darf ausschleißlich für den vorgesehenen Verwendungszweck benutzt werden. Andere Verwendungszwecke, wie beispielsweise das Mahlen oder Ausgeben von anderen Produkten als Kaffee oder Produkten, die keine Lebensmittel sind, ist unzulässig.

Bei unzulässigem, falschen oder unsachgemäßem Gebrauch der Maschine weist der Hersteller jegliche Verantwortung für Personen- oder Sachschäden zurück

5. TRANSPORT

5.1. Verpackung

Das Frachtstück während des Transports stets in der richtigen Position halten. Dabei die aufgedruckten Angaben auf der Außenseite der Kartons beachten.

Die Verpackung nicht umdrehen oder auf die Siete kippen.

In der Verpackung sind auch die losen Teile und die Unterlagen des Geräts mit enthalten, die für späteres Nachschlagen aufbewahrt werden müssen.

- Den oberen Teil der Verpackung öffnen, die Zubehörteile entnehmen und dann die Maschine aus der Umhüllung ziehen.
- Die Unversehrtheit der Maschine, der Zubehörteile, des Stromkabels und des Steckers überprüfen. Werden Schäden festgestellt, ist sofort der Händler zu verständigen.

Verpackungsteile (Kunststofftüten, Polystyrolschaum, Nägel, Karton. etc.) nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
Die Verpackungsteile nicht einfach wegwerfen, sondern bei den dazu vorgesehenen Stellen abgeben.

6. INSTALLATION

Die Maschine wird entsprechend der Schilddaten installationsfertig geliefert.

Kontrollieren, daß das Stromnetz dieselben elektrischen Eigenschaften der Maschine aufweist.
Die Anlage der Stromversorgungn muß mit einer Sicherung oder mit einem automatischen Hauptschalter und einer wirksamen Erdung versehen sein. Falls keine elektrischen Sicherheitsvorrichtungen vorhanden sein sollten, ist von entsprechendem Fachpersonal ein allpoliger Schalter einzubauen, der entsprechend der geltenden Sicherheitsvorschriften einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm besitzt.

Die Erdung des Geräts ist Vorschrift.

Falls diese Unfallvorbeugevorschrift nicht eingehalten wird, weist der Hersteller jede Verantwortung zurück.

Darauf achten, daß das Stromkabel nicht durch Biegen, Drücken oder andere Beanspruchungen beschädigt wird.
Maschine nicht am Kabel vom Strom abschalten sondern immer am Stecker.

Maschine nicht in Nischen/Ecken anschließen, diese muß problemlos bedient und gewartet werden können.

- Die Fläche, auf der die Maschine installiert wird, muß eben, trocken, robust und stabil sein sowie sich in einer Höhe von 80 cm vom Fußboden befinden.
- Die Maschine aufstellen und den Stecker in die Steckdose stecken.

6.1. Beschreibung der Bedienungselement (Abb. 4)

1. Hauptschalter mit orangefarbener Kontrolleuchte Ein/Aus;
Wird diese Taste betätigt, dann wird der Maschine Strom zugeführt, die orangefarbener Kontrolleuchte leuchtet auf und das Wasser im Kessel wird erhitzt.
2. Kontrolleuchte Wassermangel;
Sie leuchtet auf, wenn Wasser im Behälter 8 fehlt.
3. Schalter Kaffeeausgabe mit orangefarbener Kontrolleuchte Ein / Aus;
Wird diese Taste gedrückt, erfolgt die Kaffeeausgabe. Dies wird durch die orangefarbener Kontrolleuchte angezeigt.
4. Schalter Heißwasserausgabe mit orangefarbener Kontrolleuchte Ein / Aus;
Wird diese Taste gedrückt, wenn gleichzeitig der Dampfknauf geöffnet ist, erfolgt die Heißwasserausgabe. Dies wird durch die orangefarbener Kontrolleuchte angezeigt.
5. Schalter Dampfausgabe mit orangefarbener Kontrolleuchte Ein / Aus;Wird diese Taste gedrückt, wenn gleichzeitig der Dampfknauf geöffnet ist, erfolgt die Dampfausgabe. Dies wird durch die orangefarbener Kontrolleuchte angezeigt.
6. Knauf Dampf/Heißwasserausgabe Wenn dieser Knauf betätigt wird und gleichzeitig der Schalter 5 eingeschaltet ist, erfogt die Dampfausgabe aus dem Rohr. Wenn dieser Knauf betätigt wird und gleichzeitig der Schalter 4 eingeschaltet ist, erfolgt die Heißwasserausgabe aus dem Rohr.

Anmerkung: Die beiden Schalter 4 und 5 müssen getrennt benutzt werden. (Es können nicht gleichzeiting Dampf und Heißwasser ausgegeben werden).

7. INBETRIEBNAHME

7.1. Auffüllen (Abb. 2-8)

A) Beim ersten Gebrauch ausführen:

- Den Deckel des Behälters öffnen, den Beutel um den Wasserenthärter “A” entfernen, diesen vom Schlauch lösen und für einige Minuten ins Wasser tauchen, dann unter fließendem Wasser spülen, dabei etwas Wasser durchlaufen lassen; eine eventuelle dunkle Verfärbung des Wassers ist normal und durch das Vorhandensein von Feuchtigkeit im Wasserenthärter begründet.
  Den Wasserenthärter wieder an den kürzeren Gummischlauch “C” anschließen und in den Behälter einsetzen.
- Überprüfen, daß sich der Füllstandssensor “B” an der richtigen Stelle befindet und an den kleinen Schlauch angeschlossen ist; ist der Sensor nicht richtig positioniert, funktioniert die Maschine nicht.
- In den Behälter 2 Liter Wasser einfüllen (dazu Trinkwasser verwenden, das möglichst enthärtet wurde).
- Den Deckel schließen und überprüfen, daß der Gummischlauch “D” und der Wasserhärter “A-C” den Boden des Behälters berühren.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.

B) Bei jedem Auffüllen ausführen:

- Wenn die Kontrolleuchte 2 (Wassermangel) aufleuchtet, die Maschine durch Betätigung des Schalters 1 ausschalten.
- Den Deckel öffnen und in den Behälter etwa 2 Liter Wasser einfüllen (dazu Trinkwasser verwenden, das möglichst enthärtet wurde).
- Den Deckel schließen und überprüfen, daß der Gummischlauch “D” und der Wasserhärter “A-C” den Boden des Behälters berühren.
- Die Maschine durch Betätigung des Schalters 1 einschalten

C) Beim ersten Gebrauch oder nach einer langen Stillstandszeit der Maschine ausführen:

- Die Filterhalterung 12 aushängen, das Dampfventil 6 öffnen, dann den Hauptschalter 1 betätigen und gleichzeitig die Taste zur Kaffeeausgabe 3.
- Wenn Wasser aus dem Dampfröhrchen 7 austritt, das Dampfventil 6 schließen und für einige Sekunden Wasser aus der Baugruppe 11 austreten lassen, danach die Taste zur Kaffeeausgabe 3 ausschalten.
  Tritt nach 30 s kein Wasser aus, den Vorgang wiederholen.
- Die Filterhalterung 12 mit eingesetztem Filter einhängen und abwarten, daß sich die Maschine aufheizt und die geeignete Temperatur erreicht.

Wird die Maschine erstmalig verwendet, bei erhitzter Maschine etwa 0,5 l Wasser abfließen lassen, um eine Spülung der Baugruppe vorzunehmen.

8. BETRIEB

8.1. Aufheizen der Maschine

- Beim Einschalten durchführen (Maschine kalt)
- Den Schalter 1 drücken
- Warten, bis das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat (mind. 10 Min.)

8.2. Vorbereitung und Ausgabe von Kaffee (Abb.2-8)

Die Maschinen verlassen den Hersteller mit einer als Richtwert vorgenommenen Einstellung des Mahlvorganges; deshalb ist es empfehlenswert, diesen auf Grundlage der verwendeten Kaffeeart durch Betätigung der entsprechenden Mechanismen wie folgt einzustellen:

A) Einstellen des Mahlvorganges (Abb.5)*:*

- Bei leerem Kaffeebohnenbehälter den Einstellbolzen 15 betätigen und den Behälter 16 im Uhrzeigersinn drehen, bis er geringfügig das Mahlwerk berührt.Dann den Behälter 16 entgegen dem Uhrzeigersinn um etwa 10 Stufen drehen und den Einstellbolzen 15 loslassen, dabei die richtige Blockierung überprüfen.Den Motor durch Betätigung des Schalters 17 in Betrieb setzen, um zu überprüfen, daß sich die Teile des Mahlwerks nicht untereinander berühren; anderenfalls den Behälter 16 um 2-3 Stufen entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Motor ungehindert dreht.

B) Dosierung des gemahlenen Kaffees:

- Wird der Filterträger gegen den Knopf 17 gedrückt, beginnt die Mahlung des Kaffees.
- Den Knopf loslassen, sobald die gewünschte Dosis erreicht ist.
  Durchschnittlich entspricht eine Sekunde Mahlung einem Gramm gemahlten Kaffee.

C) Ausgabe des Kaffees:

Beim ersten Gebrauch durchzuführen, wenn das Mahlwerk eingestellt wird und wenn ein Kaffee zubereitet werden soll

- Die Filterhalterung 12 aus ihrer Position durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen.
- Den Filter mit einer oder zwei Kaffeeportionen durch einmaliges oder doppeltes Betätigung des Schalters 17 füllen (je nach dem eingesetzten Filter 22/23), wobei die Filterhalterung auf der Gabel 18 abgesetzt wird.
- Den Kaffee mit der Presse 13 zusammendrücken.
- Die Filterhalterung 12 wieder an ihrem Platz einhängen und durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn festziehen.
- Die Tassen unter den Ausgangsöffnungen aufstellen, die sich unter der Filterhalterung 12 befinden.
- Die Taste zur Kaffeeausgabe 3 betätigen; nach einigen Sekunden beginnt die Ausgabe. Nach dem Erreichen der gewünschten Menge, die Taste 3 ausschalten.
- Die richtige Einstellung des Mahlvorganges ist erreicht, wenn die Ausgabe des Kaffees in die Tasse innerhalb von 25-30 Sekunden erfolgt.
- Ein zu grobes Mahlen bewirkt einen hellen Kaffee ohne Creme, während ein zu feines Mahlen, zu starkem, dunklem Kaffee ohne Creme führt.
- Die Einstellung des Mahlvorganges muß nur beim ersten Gebrauch des Mahlwerks vorgenommen werden, danach ist keine Einstellung mehr erforderlich.

Die Maschine verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die diese abschaltet, wenn das Wasser im Behälter den minimalen Füllstand erreicht, um ein Entleeren der Pumpe zu verhindern.

Das Abschalten wird durch die Kontrolleuchte Wassermangel 2 angezeigt, die aufleuchtet; um die Maschine wieder zu starten, den Behälter auffüllen.

8.3. Dampfausgabe

- Den Dampfschalter 5 drücken und einige Sekunden warten, den Hahn 6 öffnen und das Kondenswasser ablassen, dann den Hahn wieder zudrehen.
- Etwa 30 Sekunden abwarten, dann das Dampfrohr in die Flüssigkeit tauchen, die erhitzt werden soll (Wasser, Punsch, etc.), den entsprechenden Knauf 6 drehen; der Dampf tritt aus und erhitzt das Getränk auf die gewünschte Temperatur.
- Wenn das Getränk erhitzt ist, etwas Dampf ablassen, um die Spritzöffnungen 7 zu reinigen.
- Die Dampftaste 5 ausschalten und das Dampfrohr 7 mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Wasser im Tank auffüllen (siehe Abschnitt 8.6)

8.4. Cappuccio

Um Cappuccino mit cremigem Schaum zu erhalten, folgendermaßen verfahren:

- Ein hohes, enges Gefäß etwa zur Hälfte mit Milch füllen.
- Das Rohr 7 etwa bis zur Hälfte in die Milch tauchen, den Knauf 6 betätigen und die Milch auf die gewünschte Temperatur erhitzen.
- Den Knauf 6 wieder zudrehen, die schaumige, cremige Milch in die zuvor vorbereitete Kaffeetasse gießen.
- Wasser im Tank auffüllen (siehe Abschnitt 8.6).

8.5. Heißwasserausgabe

- Ein geeignetes Gefäß für das Wasser unter das Rohr 7 stellen.
- Den Kauf 6 öffnen und eventuell vorhandenen Dampf aus dem Heizkessel ablassen.
- Den Schalter 4 drücken und die gewünschte Wassermenge auslaufen lassen.
- Den Knauf 6 zudrehen und den Schalter 4 ausschalten.

8.6. Auffüllen des Wassers im Heizkessel (Abb.2)

- Kontrollieren, daß die Schalter 4 und 5 ausgeschaltet sind und die Filterhalterung 12 ausgedreht ist;
- Den Schalter 3 drücken und warten, bis das Wasser aus der Einheit 11 läuft;
- Den Schalter 3 ausschalten;
- Bei Gefahr sofort alle Schalter ausschalten und den Stecker herausziehen.

9. WARTUNG

Bei dem Eingriffen zur Wartung muß die Maschine ausgeschaltet und kalt sein, der Stecker muß herausgezogen sein.
Beim Reinigen keine Reinigungsmittel und metallenen oder schleifenden Hilfsmittel verwenden, wie Metallschwämme, Metallbürsten, Nadeln etc., sondern einen feuchten Lappen oder Schwamm

9.1. Täglich

- Das Gehäuse, das Dampfrohr 7, die Spritze und die Dichtung 21 der Einheit 20 reinigen.
- Den Ablaufbehälter 10 kontrollieren und ggf.reinigen.
- Die Filter 22/23 und die Filterhalterung 12 mit warmem Wasser und einem Lappen oder Tuch reinigen.

9.2. Regelmäßig oder nach intensiver Nutzung der Maschine

Neben den täglich durchzuführenden Arbeiten auch folgende Vorgänge vornehmen:

- Die Filter 22/23 und die Filterhalterung 12 einige Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, damit sich das Kaffeefett besser löst. Dann das Fett mit einem Lappen oder Schwamm entfernen.

- Regelmäßig den Kaffeebohnenbehälter entleeren und reinigen, um durch den Kaffee verursachte ölhaltige Rückstände zu entfernen.

- Dem Wasser regelmäßig die entsprechenden Entkalkungsprodukte für „Hauschaltskaffeemaschinen“ während des Betriebs zusetzen.

Die Anweisungen auf der Verpackung des Entkalkungsprodukts sorgfältig folgen. Zu Informationen bei der Wahl des Entkalkungsprodukts wenden Sie sich an Fachpersonal oder an den Kundendienst.

9.3. Behälterreinigung (Abb. 7-8)

A) Regenerierung der Harze:

- Drei Eßlöffel feines Salz in einem Glas Wasser auflösen.
- Den Wasserenthärter „A“ vom Gummischlauch „C“ abziehen, umdrehen und das vorbereitete gesalzene Wasser einfüllen und über den Filter abfließen lassen (1).
- 5 Minuten abwarten, den Wasserenthärter unter fließendes Wasser halten und ausspülen (2).
  Wenn das aus dem Wasserenthärter austretende Wasser nicht mehr gesalzen ist, haben sich die Harze regeneriert und der Wasserenthärter ist betriebsbereit.

B) Behälterreinigung:

- Den Wasserbehälter 8 reinigen.
- In den Behälter etwa 2 Liter Wasser einfüllen (dazu Trinkwasser verwenden, das möglichst enthärtet wurde).
- Den Deckel schließen und überprüfen, daß der Gummischlauch “D” und der Wasserhärter “A” den Boden des Behälters berühren.
- Die Maschine durch Betätigen des Schalters 1 einschalten.

Vor der Durchführung dieser Arbeitsgänge zur erneuten Inbetriebnahme der Maschine, die im Kapitel “Inbetriebnahme Punkt C” beschrieben Arbeitsgänge wiederholen.

9.4. Außerplanmäßige Wartung

- Alle nicht in den vorstehenden Punkten beschriebenen Arbeitsgänge müssen durch den Kundendienst durchgeführt werden.

10. AUSSER BETRIEB SETZEN

10.1. Vorübergehendes Außerbetriebsetzen

- Den Wassertank 8 ausleeren und das restliche Wasser aus dem Heizkessel ablassen.
- Alle Schalter ausschalten und der Stecker herausziehen.
- Wartungsvorgänge durchführen.
- Das Gerät an trockener und vor Witterungseinflüssen geschützter Stelle lagern, die nicht leicht zugänglich ist (unzugänglich für Minderjährige oder unfähige Personen aufbewahren).

10.2. Endgültiges Außertriebsetzen

Neben den Vorgängen zur vorübergehenden Außerbetriebsetzung folgende Maßnehmen treffen:

- Stromkabel abschneiden;
- Die Maschine in Karton, Polystyrol oder Ähnlichem verpacken und dem entsprechendem Personal übergeben (zugelassenem Entsorgungsunternehmen oder Gebrauchtwarenhändler).

11. MÖGLICHE BETRIEBSSTÖRUNGEN

Im Falle der Beschädigung des Stromzufuhrkabels ist ein zugelassenes Kundendienstzentrum zu verständigen, um die Auswechselung vorzunehmen, da dazu ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.

Die zur Bearbeitung oder Wartung verwendeten Abfallmaterialien müssen, wenn sie nicht biologisch abbaubar oder schädlich sind, in getrennten Behältern aufbewahrt und bei den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden.

Kontrollen, die vom Nutzer durchgeführt werden können (bei herausgezogenem Stecker).

Störungen	**Abhilfe**
Die Maschine schaltet sich nicht ein:	● Kontrollieren, ob der Stecker eingesteckt ist. ● Kontrollieren, ob das Stromnetz unter Strom steht und ob die Sicherung oder der Hauptschalter eingeschaltet sind. ● Den Zustand des Steckers und des Stromkabel überprüfen, ggf. bei Beschädigung von Fachpersonal auswechseln lassen.
Die Kaffeeausgabe erfolgt nicht:	● Nach der Dampfentnahme wurde der Heizkessel nicht aufgefüllt.
Es tritt kein heißes Wasser aus:	● Vor dem Einsatz des Dampfes wurde der Heizkessel nicht aufgefüllt ● Düsen verstopft; Düsen an der Dampfspritze 7 reinigen.
Die Dampfausgabe erfolgt nicht:	● Die Heizkessel wurde nicht aufgefüllt ● Düsen verstopft; Düsen des Dampfstrahlers reinigen 7.
Unregelmäßige Kaffeeausgabe:	● Filter in der Filterhalterung reinigen ● Kaffeepulver zu fein oder zu grob gemahlen.
Kaffee wird nicht gemahlen:	● Überprüfen, daß sich Kaffeebohnen im Behälter befinden.
Mahlvorgang dauert lange:	● Einstellung des Mahlvorganges überprüfen ● Das Mahlwerk durch Fachpersonal auswechseln lassen
Die Kaffeemengen sind unterschiedlich:	● Den Behälter für gemahlenen Kaffee 16 und den darunter befindlichen Bereich (Kaffeeausgabeöffnung 14) gründlich reinigen

Bei allen anderen Anomalien oder Betriebsstörungen, die nicht an dieser Stelle aufgeführt sind, den Stecker herausziehen, selbst keine Reparaturen oder Kontrollen durchführen, sondern fachlich qualifizierten Kundendienst verständigen

IT ITALIANO 10 - 17

FR FRANCAIS 18 - 25

DE DEUTSCH 26 - 33

EN ENGLISH 34 - 41

ES ESPAÑOL 42 - 49

PT PORTUGUÊS 50 - 57

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS **58 - 59**
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS

EN ENGLISH

CONTENTS

Machine identification data 35

1. General safety rules 35

2. Description 35
2.1. Assembling information 35
2.2. Protections 35
2.3. Aerial noise 35
2.4. Vibrations 35

3. Technical data 36

4. Use 36
4.1. Counter-instructions 36

5. Transport 37
5.1. Packaging 37

6. Installation 37
6.1 Control description 37

7. Starting up 38
7.1. Filling 38

8. Funtion 38
8.1. Machine heating 38
8.2. Coffee preparation and delivery 38
8.3. Steam delivery 39
8.4. Cappuccio 39
8.5. Hot water delivery 39
8.6. Topping up water in the boiler 39

9. Maintenance 40
9.1. Daily 40
9.2. Periodically or after a period of intensive machine use 40
9.3. Tank cleaning 40
9.4. Special maintenance 40

10. Placing out of action 41
10.1. Temporary 41
10.2. Definitive 41

11. Possible problems 41

PRODUCT RANGE: **Coffee machine**

MODEL: **MISS LUCY**

The label illustrated on the cover of this instruction manual corresponds to the identification label placed on the machine.

Label data (Fig.1)

1 Manufacturer
2 Model and version
3 Voltage
4 EC conformity mark (if required)
5 Serial number
6 Boiler data
7 Machine total absorption
8 Protection level
9 Motor power
10 Heating element power
11 Frequency
12 Conformity marks
13 Year of manufacture

Symbols

Warning symbols. The instructions which refer to this symbol must be followed with great care in order to avoid accidents or damage to the machine.

This manual is an integral and essential part of the product and must be delivered to the user. The warnings contained in it must be read carefully, as they supply important indications relating to the safety of installation, use and maintenance. Keep this manual for future reference.

1. GENERAL SAFETY RULES

- Any traces of coffee are due to testing of the machine
- The packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within the reach of children, as they are potential sources or danger.
- Check that the data on the machine corresponds to those of the electrical supply network, before connecting the equipment.
- It is advisable to unwind the supply cable for the whole length to avoid twisting or damages. Do not place the cable near water, liquids or heat sources. The cable must not be damaged (should the cable be damaged, contact qualified personnel to replace it).
- It is inadvisable to use adapters, multiple sockets and/or extensions. When their use is indispensable, only products with certificate of quality (e.g. IMQ, VDE, +s, etc.) may be used. Check that the voltage capacity limit indicated on the adapters exceeds the absorption capacity (A = ampere) of the equipment.
- In doubt, request an accurate check of the plant by qualified personnel. The wiring system must comply with the following safety regulations:
  - efficient earth connection;
  - section of conductors suitable for absorption capacity
  - efficient earth leakage protection circuit breaker.
- Do not install the machine in the proximity heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature may not go below 5°C. IT MUST BE PROTECTED AGAINST FREEZING CONDITIONS.
- Do not leave the machine exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.) and do not install in damp rooms such as bathrooms.
- In the event of parts replacement, request original spares from an authorized retailer or dealer.
- Keep the packed machine in a dry place, not exposed to atmospheric agents and in conditions in which the temperature may not go below 5°C. Do not stack more than three items of the same kind. Do not place heavy items on the packaging.

Erroneous installation may cause damage to people and things for which the manufacturer cannot be considered responsible.

2. DESCRIPTION

2.1 Assembling information

The machine is composed of a central structure for coffee dosage, obtaining coffee and steam or hot water.
The body is made up of a supporting structure in painted iron, suitably covered with stainless-steel panels.

2.2 Protections

Water boiler equipped with spring mechanical valves for over-pressures.
Electro-magnetic pump equipped with thermal protection.
All the moving and heating parts are inside the machine.

2.3 Aerial noise

In working place the noise level does not generally exceed 70dB(A).

2.4 Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration suppressing feet. In normal working conditions, the machine does not produce vibrations harmful to the operator and the environment.

Key (Fig.2) **:**

1 Main switch
2 Lack of water indicator light
3 Press button to obtain coffee
4 Press button to deliver water
5 Press button to deliver steam
6 Steam/water handle
7 Water/steam delivery nozzle
8 Water tank
9 Drip grille
10 Coffee powder and liquid collecting tray
11 Coffee dispensing unit
12 Filter holder
13 Ground coffee press
14 Coffee discharge outlet
15 Grinding regulation pin
16 Coffee bean container
17 Ground coffee dispenser switch
18 Forks

Accessories:

22 Two cup filter
23 One cup filter
24 Ground coffee press
25 Coffee measuring spoon
- Instructions manual

3. TECHNICAL DATA

Machine dimensions	A-400 B-325
	H-435mm
Packing dimensions	A-470 B-380
	H-540
Packing volume	0,100m
Net weight	24 kg
Gross weight with packing	25 kg
No. of items	1
Electromagnetic pump	48W
Electricity supply	plate data
Resistance	plate data
Water tank capacity	~ 2l
Working place temperature	+5° +45° C
Coffee container capacity	300g

4. USE

The machine has been designed and manufactured to grind coffee beans and obtain coffee and warm drinks (tea, cappuccino, etc.).
This machine is only intended for the purposes for which it was designed. Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.
The user must always follow the indications contained in this manual. In the case of a failure or if the machine is not working properly, switch it off and do not attempt any direct repair. Contact the assistance service.

The user must not:

- touch the hot surfaces of the machine with his hands, but use only proper the controls;
- transport the machine or carry out maintenance operations with the plug connected and when the machine is warm;
- pull the supply cable in order to disconnect the machine from the supply network;
- use the machine if the supply cable is damaged;
- touch the machine with wet or damp hands or feet;
- overturn or place the packaging on to one side
- wash the machine with water or vapour jet;
- dip the machine in water or other liquid;
- use the machine when there are children in its proximity.
- allow the machine to be used by children or incapable person.

It is forbidden to install or use the machine if it is be wet or damp.

It is always necessary to request an accurate check by qualified personnel in order to find any possible damages to the electric components.

4.1. Counter-instructions

This machine may be used only for the purposes for which it was designed. It cannot be used to dispense products other than coffee or any non food products.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by unsuitable, erroneous or irrational use of the machine.

5. TRANSPORT

5.1. Packaging

The machine must always be transported in a correct position following the instructions on the cardboard box.

Do not turn over the machine or lay it down on a side.

The box also contains separate accessories and a technical documentation which must be saved for further consultations.

- Open the top part of the packaging, remove the accessories and then remove the machine from its packaging.
- Check if the machine, the accessories, the electric cable and the plug are in perfect condition. Should one of these parts be damaged, immediately contact the retailer.

The packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) must not be left within reach of children as they are potential sources of danger.
Do not dispose of the packing elements in the environment; consign them to firms authorized for their disposal,

6. INSTALLATION

The machine is delivered ready to be installed in accordance to the label data.

Ensure that the electrical supply system has the same features as the machine.

The electrical supply system must be equipped with a life saving device or a general automatic switch with an efficient earthing system. Should there be no electrical protection element, have a single-pole switch installed by qualified personnel, as envisaged by the current safety regulations with a contact opening distance of either equivalent or over 3 mm.

The earthing of the appliance is compulsory.

The constructor declines all responsibility in the event of the failure to respect the accident prevention norms.

Take care not to damage the supply cable by pressing, or crushing.

Do not disconnect the machine by pulling the cable, but detach by gripping the plug.

The machine is not to be positioned in any niches or similar difficult positions in order to prevent problems relating to operation, supply and maintenance.

- The machine must be placed on a completely level surface, that is both dry and sufficiently stable and at a height of 80 cm from the ground.
- Position the machine and connect the plug to the power socket.

6.1. Control description (Fig.4)

1. Main switch with orange light on/off;
On pressing this switch the machine is powered, with orange light on, the water in the boiler is heated.
2. Lack of water light;
This comes on when there is a lack of water in tank 8.
3. Coffee delivery button with orange light on/off;
On pressing this button coffee is delivered as indicated by the orange light on.
4. How water delivery button with orange light on/off;
On pressing this button with steam handle open, the hot water is delivered as indicated by the orange light on.
5. Steam delivery button with orange light on/off;
On pressing this button the machine is made ready for delivery of steam as indicated by orange light on.
6. Hot steam/water delivery knob;
With button 5 engaged, on turning the knob, steam comes out of the pipe.
With button 4 engaged, on turning the knob hot water comes out of the pipe.

N.B.: Buttons 4 and 5 must be used separately (water cannot be taken at the same time as steam or vice versa).

7. STARTING UP

7.1. Filling (Fig. 2-8)

A) To be undertaken the first time:

- Open the tank cover, remove the bag which is wrapped around softner “A” detach from the pipe and soak in water for a few minutes, then rinse under running water; any possible dark colour of the same is normal and is due to residual humidity of the softener.
  Reconnect the water softener to the shorter rubber pipe “C” and insert into the tank.
- Check that level ”B” in inserted into its slot and connect to the smaller pipe; if the sensor is not in position the machine will not function.
- Pour about 2 litres of water into the tank (using drinking water, preferably softened).
- Close the cover ensuring that the rubber pipe “D” and the softener “A-C” touch the base of the tank.
- Insert the plug into the electricity socket.

B) To be undertaken with each top up:

- When indicator light 2 (lack of water) comes on switch off the machine by operating switch 1.
- Open the lid and pour about 2 litres of water into the tank (use drinking water, softened if possible).
- Close the lid making sure that the rubber pipe “D” and the softener “A-C” touch the bottom of the tank.
- Switch on the machine with switch 1.

C) To be undertaken the first time, or after a long period of machine inactivity:

- Detach the filter-holder 12, open the steam tap 6, then press the general switch 1 together with the coffee delivery button 3.
- When the water comes out of the steam pipe 7, close the steam tap and allow water to escape from unit 11 for a few seconds, then switch off the coffee delivery button 3.
  If water fails to come out after 30 seconds repeat the operation.
- Hitch up the filter-holder 12 with filter inserted and wait until the machine heats up and reaches the correct temperature.

On using the machine for the first time, allow about ½ a litre of water to go through the machine in order to rinse the unit.

8. FUNCTION

8.1. Machine heating

- *To be undertaken on starting up (machine cold)*
- Press button 1
- Wait until the machine reaches working temperature (at least 10 minutes).

8.2. Coffee preparation and delivery (Fig.2-8)

The machines come out of the factory with a generalized grinding regulation; it should therefore be regulated according to the actual type of coffee used, using the relative devices as follows :

A) Grinding regulation (Fig.5)*:*

- With the coffee bean container empty, press the regulation pin 15 and then rotate the container itself 16 in a clockwise direction until it slightly touches the grinders.
  Then turn the container in an anti-clockwise direction 16, but about 10 notches and then release the regulation pin 15 therefore ensuring that it is perfectly blocked.
  Start up the motor using button 17 in order to ensure that the grinders do not touch each other, otherwise turn the container in an anti-clockwise sense by approximately 2-3 notches.
  Repeat the operation until the motor runs freely.

B) Ground coffee dosing

- By pressing the filter-holder against button 17 the coffee grinding will start.
- After reaching the required dose, release the button.
  On average every second corresponds to one gram of ground coffee.

C) Coffee delivery:

To be undertaken the first time on regulation of the grinders and every time that a coffee is to be made.

- Detach the filter-holder 12 from its slot turning it in a clockwise direction.
- Fill the filter with either one or two measurements of coffee pressing button 17 once or twice (according to the inserted filter 22/23) with filter-holder 12 positioned on fork 18.
- Press the coffee using press 13.
- Re-connect and tighten the filter-holder 12 in its slot turning it in an anti-clockwise direction.
- Position the cups under the exit outlets under filter-holder 12.
- Press the coffee delivery button 3, delivery will begin after a few seconds. On obtaining the required amount switch off button 3.
- The grinding value is correctly regulated when the coffee is delivered into the cup in 25-30 seconds.
- The grinding value is correctly regulated when the coffee is delivered into the cup in 25-30 seconds.
- Grinding must be regulated only the first time of using the grinder, after this it is no longer necessary

The machine is equipped with a safety element which switches off when the water in the tank reaches a minimum level to prevent the emptying of the pump.

Machine stoppage is indicated by the lighting up of the lack of water light 2, fill the tank again to re-start the machine.

8.3. Steam delivery

- Press the steam button 5 and wait a few seconds and then discharge the condensation water from pipe 7, opening cock 6, and then re-close.
- Wait about 30 sec. Then immerse the steam pipe 7 in the liquid to be heated (water, punch, etc.), turn the relative wheel 6, the steam will come out and heat the liquid to the desired temperature.
- Once the heating of the beverages is complete, discharge a little steam to clean out the sprayer holes 7.
- Switch off the steam button 5 and clean the steam pipe 7 with a damp cloth.
- Top up the water in the tank (see relative paragraph 8.6)

8.4. Cappuccio

For a cappuccino with a creamy froth proceed as follows:

- Use a tall and narrow container filling it half full with milk.
- Immerse about half of the pipe 7 in the liquid, turn knob 6 and heat the milk to the desired temperature.
- Re-close knob 6, pour the creamy milk into the cup of coffee previously prepared.
- Restore the water level in the boiler (see relative paragraph 8.6).

8.5. Hot water delivery

- Position the water holding container under the steam pipe 7.
- Turn knob 6 opening the tap and discharging any steam present in the boiler.
- Press button 4 and take the necessary amount of water.
- Re-tighten knob 6 and switch off switch 4 .

8.6. Topping up water in the boiler (Fig.2)

- Check that switches 4 and 5 are off and that the filter-holder 12 is disconnected;
- Press button 3 and wait for the water to come out of unit 11;
- Switch off switch 3.
- In the event of a danger situation immediately switch off all the switches and pull out the plug.

9. MAINTENANCE

The maintenance operations must be carried out with the machine off and cold and with the power plug disconnected.
Do not use any metallic or abrasive materials for cleaning such as scourers, metal brushes, needles and detergents but use a damp cloth or sponge.

9.1. Daily

- Clean the bodywork, the steam pipe 7, the spray element 19 and the cup-base seal 21 of unit 20.
- Check and clean the discharge drawer 10 as required.
- Rinse filters 22/23 and the filter-holder 12 using hot water and a cloth or sponge.

9.2. Periodically or after a period of intensive machine use

As well as the daily operations undertake the following operations:

- Immerse filters 22/23 and the filter-holder 12 in boiling water for a few minutes to allow the coffee grease to dissolve, then remove using a sponge or a cloth.
- Regularly empty the granulated coffee container and clean out to remove any oily deposits left by the coffee.
- Periodically use the special scale removing products for "family coffee making machines" which are to be added to the water during operation.

Carefully follow the instructions on the scale remover packaging. For information concerning the choice of the scale removal product contact specialized personnel or the assistance service.

9.3. Tank cleaning (Fig. 7-8)

A) Resin regeneration:
- Dissolve three teaspoonfuls of salt in a glass of water.
- Extract the softener "A" from the rubber pipe "C", turn it over and pour the salted water through the filter allowing it to flow freely (1).
- Wait about 5 minutes, place the softener under the running water tap and rinse (2).
  When the water that comes out of the softener is no longer salted, the resins have been regenerated and the softener is ready.

B) Tank cleaning:
- Clean the water tank 8
- Pour about 2 litres of water into the tank (using drinking water preferably softened).
- Close the lid making sure that pipe "D" and softener "A" touch the bottom of the tank.
- Switch on the machine using switch 1.

After having carried out these operations to re-start the machine repeat the operations as described in the chapter entitled "Starting up point C"

9.4. Special maintenance

- All the maintenance operations not described in the previous points are the responsibility of the assistance service.

10. PLACING OUT OF ACTION

10.1. Temporary

- Empty the water tank 8 and the remaining water in the boiler.
- Switch off all the switches and disconnect the power plug.
- Carry out the necessary maintenance operations.
- Place the machine is a dry place, away from atmospheric agents and of exclusive access (avoid leaving it in the reach of minors or untrained persons).

10.2. Definitive

As well as the temporary placing out of action operations undertake to :

- Cut the power cable,
- Wrap cardboard or other material around the machine and consign to the authorized personnel (authorized refuse disposal centre or used material collection centre).

11. POSSIBLE PROBLEMS

In the event of damage to the power supply cable, contact an authorized assistance centre for replacement as a special tool is required.

Checking operations to be carried out by the user to be undertaken after having disconnected the electricity supply.

The scrap materials used for processing or maintenance should be placed in containers and sent to special collection centres, unless they are biodegradable or polluting.

Problems	**Remedies**
The machine fails to start:	● Check whether the power plug is connected; ● Check that the power is on and that the life saver or the main switch is engaged; ● Check the conditions of the plug and the power cable, should they be damaged have them replaced by authorized personnel.
Machine fails to deliver coffee:	● The boiler has not be refilled after using the steam element.
Machine fails to deliver hot water:	● The boiler has not been refilled after using the steam element. ● Clogged nozzles: clean the steam delivery nozzles 7.
Machine fails to deliver steam:	● The boiler has not been refilled. ● Clogged nozzles: clean the steam delivery nozzles 7
Irregular coffee delivery:	● Clean filter 22/23 contained in the filter-holder. ● Excessively coarse or excessively fine grinding.
Does not grind coffee:	● Check that there are coffee beans in the container.
Grinding takes a long time:	● Check the grinding regulation ● Have the grinders replaced by skilled personnel
Uneven measures:	● Carefully clean the ground coffee tank 16 and the part below it (coffee outlet 14)

In the event of all problems not specified always detach the power cable, avoid undertaking any direct repair or checking operations and contact the most qualified assistance centre.

IT ITALIANO 10 - 17

FR FRANCAIS 18 - 25

DE DEUTSCH 26 - 33

EN ENGLISH 34 - 41

ES ESPAÑOL 42 - 49

PT PORTUGUÊS 50 - 57

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS 58 - 59
ESQUEMAS ELÉTRICOS

ES ESPAÑOL

ÍNDICE

Datos de identificación de la máquina..... 43

1. Advertencias generrales 43

2. Descripción 43
2.1. Características..... 43
2.2. Protecciones..... 43
2.3. Ruido aéreo 43
2.4. Vibraciones..... 43

3. Datos técnicos..... 44

4. Uso previsto..... 44
4.1. Contraindicaciones de uso 44

5. Transporte..... 45
5.1. Embalaje..... 45

6. Instalación..... 45
6.1. Descripción de los mandos..... 45

7. Puesta en servicio..... 46
7.1. Llenado..... 46

8. Funcionamiento..... 46
8.1. Calentamiento máquina..... 46
8.2. Preparación y erogación de café 46
8.3. Erogación del vapor..... 47
8.4. Capuchino 47
8.5. Erogación de agua caliente..... 47
8.6. Restablecimiento del nivel del agua en la caldera 47

9. Mantenimiento 48
9.1. Diaria 48
9.2. Periódico o después de un uso intenso de la máquina..... 48
9.3 Limpieza depósito 48
9.4 Extraordinaria..... 48

10. Puesta fuera de servicio 49
10.1 Temporánea..... 49
10.2 Definitiva 49

11. Inconvenientes posibles..... 49

DENOMINACIÓN: **Máquina para café**

MODELO: **MISS LUCY**

La placa colocada en la portada de este folleto se corresponde a la placa de características colocada en la máquina.

Esquema de identificación de los datos de la placa (Fig.1):

1 Fabricante
2 Modelo y versión
3 Tensión eléctrica
4 Marca CE (donde pedido)
5 Número de matrícula
6 Datos caldera
7 Absorción total de la máquina
8 Grado de protección
9 Potencia motor
10 Potencia elemento calefactor
11 Frecuencia eléctrica
12 Marca de conformidad
13 Año de fabricación

Convenciones tipográficas

Señal de peligro para avisar que es preciso atenerse terminantemente a las instrucciones a las cuales hace referencia con el fin de evitar daños a la máquina y accidentes.

El presente folleto forma parte integrante del producto y es preciso entregado al usuario. Para un uso correcto del aparato, es preciso leer detenidamente el manual y atenerse a todas las indicaciones que contiene. Guardar cuidadosamente el folleto para toda ulterior consulta.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Eventuales restos de café se deben a la prueba conforme efectuada en el aprato
- Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestirol expandido, clavos, cartones, etc.) no deben dejarse al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar la máquina, hay que comprobar que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica.
- El cable de alimentación tiene que quedar bien extendido (evitar que se enrolle o superponga) en una posición no expuesta a eventuales golpes o manumisiones por parte de menores de edad; no debe estar cerca de líquidos, agua o fuentes de calor ni tiene que presentar daños (de ser necesario, encargar su reemplazo a personal cualificado)
- Se desaconseja usar adaptadores, tomas múltiples y/o cables de largo. Cuando fuese indispensable usar tales artilugios, es preciso usar productos de calidad certificada (tipo IMQ, VDE, +s, etc.) y comprobar que el valor de potencia grabado en el producto sea siempre superior al consumo (A= Amperio) de los aparatos conectados.
- En caso de dudas o de incertidumbres solicitar un control, por parte de personal cualificado, de la instalación de alimentación eléctrica que tiene que cumplir los requisitos de las normas de seguridad vigentes, entre las cuales:
  - puesta a tierra eficaz;
  - sección de los conductores suficiente para la potencia de absorbimiento;
  - dispositivo interruptor de seguridad eficiente.
- Emplazar la máquina sobre una superficie repelente al agua (laminado, acero, cerámica, etc.) lejos de fuentes de calor (hornos, hornillos, chimeneas, etc.) y en sitios en los cuales la temperatura no llegue por debajo de +5°C. TEME EL HIELO.
- No exponer la máquina a la intemperie ni colocarla en sitios muy húmedos como los cuartos de baño.
- En caso de substitución de piezas, solicitar repuestos originales a un concesionario o a un Revendedor Autorizado.
- La máquina embalada se debe almacenar en un sito resguardado contra la intemperie, seco y sin humedad. La temperatura no tiene que ser inferior a los +5°C.
  No se pueden apilar más de 3 bultos del mismo tipo. Es preciso evitar que se apilen al embalaje bultos pesados de otra clase.

Una instalación errada puede ocasionar daños a las personas y a las cosas de cara a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Características

La máquina se compone de una estructura central en la cual se efectúa la erogación de café y la eventual emisión de vapor o de agua caliente.
La construcción incluye una estructura portante en acero barnizado, oportunamente cerrada con paneles en acero inoxidable.

2.2 Protecciones

La caldera dispone de válvulas mecánicas de muelle contra las sobrepresiones.
La bomba electromagnética dispone de una protección térmica.
Todos los órganos en movimiento y de calefacción están dentro de la estructura cerrada de la máquina.

2.3 Ruido aéreo

En el sito de uso por lo general no se supera el nivel de presión sonora de 70 dB(A).

2.4 Vibraciones

La máquina tiene unas patas en goma para amortiguar las vibraciones. En condiciones de uso normales, la máquina no genera vibraciones perjudiciales para el usuario o el medio ambiente.

Explicación (Fig.2)**:**

1 Interruptor general de línea
2 Lámpara que indica la falta de agua
3 Interruptor erogador café
4 Interruptor erogador agua
5 Interruptor erogador vapor
6 Puño vapor/agua
7 Lanza erogación agua/vapor
8 Depósito del agua
9 Rejilla apoya-tazas
10 Pileta desagüe
11 Grupo erogador café
12 Portafiltro
13 Prensa café molido
14 Boca descarga café
15 Perno regulación moledura
16 Recipiente café en granos
17 Interruptor erogador café molido
18 Horquillas

Accessorios :
22 Filtro para 2 tazas
23 Filtro para 1 taza
24 Prensador
25 Cuchara dosificadora
- Folleto de instrucciones

3. DATOS TÉCNICOS (Fig.3)

Dimensiones de la máquina	A-400 B-325
	H-435mm
Dimensiones embalaje	A-470 B-380
	H-540
Volumen del embalaje	0,100m
Peso neto de la máquina	24 kg
Peso bruto con embalaje	25 kg
Número de bultos	1
Bomba electromagnética	48W
Alimentación eléctrica	datos de placa
Resistencia	datos de placa
Capacidad depósito de agua	~ 2l
Temperatura ambiente de trabajo	+5° +45° C
Capacidad depósito café	300g

4. USO PREVISTO

La máquina ha sido diseñada, fabricada y protegida para erogar café y preparar bebidas calientes (té, cappuchio, etc.)
Cualquier otro uso debe ser considerado no apropiado y por tanto peligroso.
El usuario tiene que atenerse siempre a las indicaciones de uso y mantenimiento presentadas en este folleto.
En caso de dudas o de funcionamiento anómalo, es preciso apagar la máquina, abstenerse de efectuar reparaciones o intervenciones directas y es preciso dirigirse al servicio de asistencia.

El usuario NO tiene que:

- tocar con las manos las superficies calientes sino usar exclusivamente los mandos previstos;
- efectuar operaciones de mantenimiento o desplazamiento de la máquina con la clavija conectada y la máquina caliente;
- desconectar la clavija tirando del cable de alimentación eléctrica
- usar la máquina cuando el cable de alimentación esté estropeado
- tocar la máquina con manos o pies mojados o húmedos;
- no volcar ni acostar el embalaje sobre un costado;
- lavar la máquina con chorros de agua directos o a presión ni con vapor;
- sumergir la máquina en agua ni cualquier otra clase de líquido;
- usar la máquina cuando hayan menores de edad en las inmediatas cercanías;
- dejar utilizar la máquina a personas discapacitadas o menores de edad;

Si la máquina resultara mojada o muy húmeda, habrá que abstenerse de instalarla y de utilizarla, hasta cuando se tenga la certeza de su secado.
De todas maneras, es necesario encargar al servicio de asistencia un control preventivo a fin de comprobar que los componentes eléctricos no hayan sufrido daños.

4.1. Contraindicaciones de uso

La máquina sirve sólo para al uso previsto y no para otros fines como, por ejemplo, moler y erogar productos que no sean café o productos no alimenticios.

El fabricante declina toda responsabilidad de cara a daño a personas y cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable de la máquina.

5. TRANSPORTE

5.1. Embalaje

Durante el transporte mantener siempre el bulto en posición correcta, haciendo referencia a la señal impresa en el exterior de la caja de cartón.

No volcar el embalaje ni apoyarlo de lado.

En el embalaje hay partes sueltas y la documentación acompañadora que es preciso guardar para toda futura consulta.

- Abrir la parte superior de la confección, extraer los accesorios y entonces retirar la máquina de la envoltura.
- Comprobar la integridad de la máquina, de los accesorios, del cable de alimentación y de la clavija; si hay desperfectos avisar inmediatamente al revendedor.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol expandido, clavos, cartones, etc.) no deben dejarse al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
No echar al medio ambiente los elementos del embalaje, sino que hay que eliminarlos confiándolos a los órganos predispuestos para dicha actividad.

6. INSTALACIÓN

La máquina es entregada lista para ser instalada según los datos característicos de la placa.

Comprobar que la línea eléctrica de alimentación tenga las mismas características que la máquina.
La instalación eléctrica general tiene que disponer de un dispositivo salvavidas o de un interruptor general automático con una eficaz conexión de tierra. Cuando no haya ninguna seguridad eléctrica, es preciso pedir a personal especialista que instale un interruptor omnipolar, como previsto por las normas de seguridad vigentes, que tenga una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

Es obligatoria la conexión a tierra del aparado.
El fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta norma de prevención de accidentes.

Tener cuidado en no dañar al cable de alimentación doblándolo aplastándolo o sometiéndolo a esfuerzos.
No desconectar la alimentación de la máquina tirando del cable, sino que es preciso efectuar la desconexión empuñando la clavija.

Se aconseja evitar la colocación de la máquina en nichos o sitios parecidos a fin de evitar molestias operativas, de abastecimiento y dificultades de mantenimiento.

- Hay que instalar la máquina sobre una superficie bien nivelada, seca, robusta y estable y tiene que estar a una altura del piso de unos 80 cm.;
- Colocar la máquina y conectar la clavija en la toma de corriente.

6.1. Descripción de los mandos (Fig.4)

1. Interruptor general con luz testigo naranja encendido/apagado;
Presionando el botón, se conecta la alimentación eléctrica para la máquina, luz testigo naranja encendido, y arranca el calentamiento del agua en la caldera.
2. Luz testigo falta de agua;
Se enciende cuando falta el agua en el depósito 8.
3. Interruptor erogación café con luz testigo naranja encendido/apagado;
Presionando el botón se eroga café, operación indicada por la luz testigo naranja encendido.
4. Interruptor erogación agua caliente con luz testigo naranja encendido/apagado;
Presionando el botón, con el puño del vapor en posición abierto, se eroga agua caliente, operación indicada por la luz testigo naranja encendido.
5. Interruptor erogación vapor con luz testigo naranja encendido/apagado;
Presionando el botón se predispone la máquina para la erogación de vapor, operación indicada por la luz testigo naranja encendido.
6. Puño erogación vapor/agua caliente.
Con el interruptor 5 activado, girando el puño sale vapor por el tubo.Con el interruptor 4 activado, girando el puño sale agua caliente por el tubo.

N.B. Es preciso usar los dos interruptores 4 y 5 por separado (no es posible efectuar la toma de agua al mismo tiempo que la toma de vapor y viceversa).

7. PUESTA EN SERVICIO

7.1. Llenado (Fig. 2-8)

A) A efectuar la primera vez:

- Abrir la tapa del depósito, extraer la bolsa que envuelve el eliminador de caliza “A”, separarlo del tubo y sumergirlo en agua durante algunos minutos, luego enjuagar debajo del grifo haciendo pasar un poco de agua; la eventual coloración obscura de la misma es normal y se debe a la permanencia de humedad en el eliminador de caliza.
  Conectar nuevamente el eliminador de caliza al tubo de goma más corto “C” e introducirlo en el depósito.
- Verificar que el sensor de nivel “B” esté introducido en su alojamiento y conectado al tubo pequeño; si el sensor no está en posición, la máquina no funciona.
- Introducir aproximadamente 2 litros de agua en el depósito (utilizar agua potable, de ser posible blanda).
- Cerrar la tapa asegurándose de que el tubo de goma “D” y el eliminador de caliza “A-C” toquen el fondo del depósito.
- Introducir la clavija en la toma de la línea eléctrica

B) A efectuar cada vez que se agrega agua:

- Cuando la luz testigo 2 (falta agua) se enciende, hay que apagar la máquina accionando el interruptor 1.
- Abrir la tapa e introducir aproximadamente 2 litros de agua en el depósito (utilizar agua potable, de ser posible blanda).
- Cerrar la tapa asegurándose de que el tubo de goma “D” y el eliminador de caliza “A-C” toquen el fondo del depósito.
- Encender la máquina accionando el interruptor 1.

C) A efectuar la primera vez o después de prolongadas detenciones de la máquina:

- Desenganchar el portafiltro 12, abrir el grifo vapor 6, presionar el interruptor general 1 y, simultáneamente, el botón de erogación de café 3.
- Cuando sale agua del tubo vapor 7, cerrar el grifo vapor 6 y dejar salir el agua desde el grupo 11 durante algunos segundos, después de lo cual hay que apagar el botón de erogación de café 3
  Si después de 30 segundos no sale agua, hay que repetir la operación.
- Enganchar el portafiltro 12 con filtro introducido y esperar a que la máquina se caliente y alcance la temperatura idónea

Cuando se utiliza la máquina por primera vez, hay que dejar correr aproximadamente 0,5 litros de agua por la máquina caliente, para efectuar el enjuagado del grupo.

8. FUNCIONAMIENTO

8.1. Calentamiento máquina

- A efectuar en ocasión del arranque (máquina fría)
- Presionar el botón interruptor 1
- Esperar que la máquina alcance la temperatura operativa (por lo menos 10 minutos)

8.2. Preparación y erogación de café (Fig.2-8)

Las máquinas dejan la empresa con una regulación indicativa de la moledura; por lo tanto, se aconseja regularla en base al tipo de café utilizado, actuando sobre los correspondientes mecanismos en el modo siguiente:

A) Regulación moledura (Fig.5)*:*

- Con el recipiente de café en granos vacío, presionar el perno de regulación 15 y girar el recipiente mismo 16 en sentido horario hasta hacer tocar levemente las piedras.
  Girar luego el recipiente 16 hacia la izquierda unas 10 muescas y soltar el perno de regulación 15 asegurándose del perfecto bloqueo.
  Hacer funcionar el motor actuando sobre el interruptor 17 para asegurarse de que las piedras no se toquen entre sí; en caso contrario, girar el recipiente 16 hacia la izquierda de unas 2-3 muescas.Repetir la operación hasta que el motor funcione libremente.

B) Dosis café molido:

- Presionando el portafiltro contra el pulsador 17 se pone en marcha la moledura del café.
- Una ves que se obtiene la dosisi deseada, soltar el pulsador.
  Como media, a cada segundo le corresponde un gramo de cafè molido.

C) Erogación del café:

A efectuar la primera vez, cuando se regulan las piedras siempre que hay que preparar un café.

- Desenganchar el portafiltro 12 de su sede girándolo en sentido horario.
- Llenar el filtro con una o dos dosis de café accionando el interruptor 17 una o dos veces (dependiendo del filtro introducido 22/23) con el portafiltro 12 colocado en la horquilla 18.
- Presionar el café con la prensa 13.
- Enganchar nuevamente y apretar el portafiltro 12 en su sede girándolo a la izquierda.
- Colocar las tazas a la altura de los agujeros de salida puestos debajo del portafiltro 12.
- Apretar el botón de erogación de café 3; después de algunos segundos comienza la erogación. Una vez alcanzada la dosis deseada, apagar el botón 3.
- La regulación correcta de molido se obtiene cuando la erogación del café en la taza se efectúa en 25 - 30 segundos.
- Una molido demasiado grueso produce un café claro y sin crema, mientras que un molido demasiado fino produce un café fuerte, oscuro y sin crema.
- La regulación del molido debe ser efectuada solamente en el momento del primer empleo del moledor, después de lo cual ya no es más necesaria.

La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad que la apaga cuando el agua del depósito está al nivel mínimo, con el objetivo de evitar el vaciamiento de la bomba.
La detención está indicada por la luz testigo de falta de agua 2 que se ilumina; para hacer funcionar la máquina nuevamente hay que llenar el depósito

8.3. Erogación del vapor

- Presionar el interruptor del vapor 5 y esperar unos segundos, seguidamente descargar el agua de condensación del tubo 7 abriendo el grifo 6 y luego volver a cerrarlo.
- Esperar unos 30 segundos y seguidamente sumergir el tubo del vapor 7 en el líquido a calentar (agua, ponche etc.), girar el respectivo puño 6; el vapor saliendo por el tubo calienta el líquido hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Cuando se termina de calentar la bebida es preciso descargar un poco de vapor para limpiar los agujeros de la tobera 7.
- Apagar el botón 5 del vapor y limpiar, con un paño húmedo, el tubo 7 del vapor.
- Restablecer el nivel del agua en la caldera (ver apartado 8.6)

8.4. Capuchino

Para conseguir un capuchino con espuma cremosa, es preciso efectuar las siguientes operaciones:

- Usar un recipiente alto y estrecho llenado hasta la mitad de leche.
- Sumergir casi mitad del tubo 7 en el líquido, abrir el puño 6 y llevar la leche a la temperatura deseada.
- Cerrar el puño 6, verter le leche cremosa en la taza el café previamente preparada.
- Restablecer el nivel del agua en la caldera (ver apartado 8.6).

8.5. Erogación de agua caliente

- Colocar debajo del tubo 7 del vapor el recipiente idóneo para recoger al agua
- Maniobrar el puño 6 para abrir el grifo y descargar el eventual vapor presente en la caldera.
- Presionar el botón 4 y tomar la cantidad de agua necesaria.
- Cerrar el puño 6 y apagar el interruptor 4.

8.6. Restablecimiento del nivel del agua en la caldera (Fig.2)

- Comprobar que los interruptores 4 y 5 estén apagados y que el portafiltro 12 esté desenganchado;
- Presionar el interruptor 3 y esperar que salga agua por el grupo 11;
- Apagar el interruptor 3;
- En caso de peligro, intervenir rápidamente apagando todos los interruptores y desconectando la clavija de la toma.

9. MANTENIMIENTO

Las operaciones de mantenimiento tienen que efectuarse con la máquina apagada, con la clavija desconectada de la toma y con la máquina fría.Para limpiar la máquina, no usar herramientas metálicas ni abrasivas come esponjas duras, cepillos metálicos, agujas, etc. y detergentes sino que es preciso usar un paño o una esponja blanda húmedos

9.1. Diaria

- Limpiar la carrocería, el tubo 7 del vapor, la tobera 19 y la empaquetadura 21 del grupo 20.
- Comprobar y eventualmente limpiar el cajón de vaciado 10
- Enjuagar los filtros 22/23 y el portafiltro 12 con agua caliente y un paño o una esponja blanda.

9.2. Periódico o después de un uso intenso de la máquina

Además de las operaciones diarias, es preciso efectuar las siguientes operaciones.

- Sumergir los filtros 22/23 y el portafiltro 12 en agua hirviendo durante unos minutos para facilitar la disolución de las grasas del café, seguidamente usar un paño o una esponja blanda para eliminar esta grasa.
- Vaciar periódicamente el recipiente de café en granos y limpiarlo para eliminar los residuos oleosos dejados por el café.
- Usar periódicamente las productos «anticaliza» expresamente fabricados para las «máquinas cafeteras domésticas», productos a agregar al agua durante el funcionamiento.

Atenerse terminantemente a las instrucciones presentadas en el envase del producto anticaliza. Para información sobre la elección de los productos anticaliza dirigirse a especialistas o al servicio de asistencia.

9.3. Limpieza depósito (Fig. 7-8)

A) Regeneración de las resinas:

- Disolver tres cucharadas de sal fina en un vaso de agua.
- Extraer el eliminador de caliza “A” del tubo de goma ”C”, volcarlo y verter el agua salada preparada, a través del filtro, dejándola pasar libremente (1).
- Esperar unos 5 minutos, colocar el eliminador de caliza debajo del grifo del agua y enjuagar (2). Cuando el agua que sale del eliminador de caliza ya no está salada, las resinas son regeneradas y el eliminador de caliza está listo.

B) Limpieza depósito:

- Limpiar el depósito del agua 8
- Introducir en el depósito aproximadamente 2 litros de agua (utilizar agua potable, de ser posible blanda).
- Cerrar la tapa asegurándose de que el tubo de goma “D” y el eliminador de caliza “A” toquen el fondo del depósito.
- Encender la máquina accionando el interruptor 1.

Después de haber efectuado estas operaciones, para poner nuevamente en funcionamiento la máquina, hay que repetir las operaciones descritas en el capítulo “Puesta en funcionamiento punto C”.

9.4. Extraordinaria

- Todas las operaciones de manutención no descritas en los puntos anteriores, quedan a cargo del servicio de asistencia.

10. PUESTA FUERA SERVICIO

10.1. Temporánea

- Vaciar el depósito 8 del agua y el resto del agua que haya quedado en la caldera.
- Apagar todos los interruptores y desconectar la clavija de la toma de corriente.
- Efectuar las operaciones de mantenimiento
- Colocar la máquina en un sitio seco, resguardado contra la intemperie y con acceso controlado (no dejar el alcance de los niños ni de discapacitados).

10.2. Definitiva

Además de las operaciones de puesta fuera de servicio temporánea, es preciso:

- Cortar el cable de alimentación eléctrica,
- Embalar la máquina con cartón, poliestirol u otro embalaje y entregarla al personal encargado (centro autorizado de recogida de basuras o para retirar material usado).

11. INCONVENIENTES POSIBLES

En el caso de daños en el cable de alimentación, diríjanse a un centro de asistencia autorizado para su substitución, puesto que es necesario utilizar una herramienta especial.

Operaciones de control que el usuario puede efectuar desconectando previamente la clavija de la toma de corriente.

Los materiales de deshecho usados para la elaboración o manutención, si no son biodegradables o contaminantes, deben colocarse en recipientes separados y entregados a los apropiados centros de recolección.

Inconvenientes	**Rimedios**
La máquina no se enciende:	● Comprobar que la clavija esté conectada a la toma; ● Comprobar que haya corriente en la red y que el dispositivo salvavidas o el interruptor general esté conectado; ● Comprobar las condiciones de la clavija y del cable de alimentación, si están estropeados, encargar su reemplazo a personal cualificado.
La máquina no eroga café:	● No se ha efectuado la función de llenado de la caldera después de usar el vapor.
No eroga agua caliente:	● No se ha realizado la función de llenado de la caldera después del uso del vapor. ● Toberas tapadas; limpien las toberas del lanza vapor 7.
La máquina no eroga vapor:	● No se ha efectuado la función de llenado de la caldera. ● Toberas obstruidas, limpiar las toberas del tubo del vapor 7.
Erogación anómala del café:	● Limpiar el filtro 22-23 contenido en el portafiltro; ● Molido del café demasiado fino o demasiado grueso
No muele café:	● Controlar que haya café en granos en el recipiente..
El molido tarda mucho:	● Controlar la regulación del molido ● Hacer cambiar las piedras por personal cualificado
Las dosis no son uniformes:	● Limpiar prolijamente el depósito de café molido 16 y la parte que está por debajo del mismo (boca de salida del café 14)

Para cualquier otra intervención o inconveniente no especificado, es preciso desconectar la clavija de la toma de corriente, abstenerse de efectuar intervenciones de reparación o verificación y derigirse al servicio técnico de asistencia autorizado

IT ITALIANO 10 - 17

FR FRANCAIS 18 - 25

DE DEUTSCH 26 - 33

EN ENGLISH 34 - 41

ES ESPAÑOL 42 - 49

PT PORTUGUÊS 50 - 57

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS 58 - 59

PT PORTUGUÊS

IÍNDICE

Dados de identificação macchina..... 51

1. Advertência gerais 51

2. Descrição 51
2.1 Características 51
2.2 Proteções 51
2.3. Rumor aéreo..... 51
2.4. Vibrações..... 51

3. Dados técnicos..... 52

4. Destinação do uso 52
4.1. Contraindicações do uso 52

5. Transporte..... 53
5.1. Embalagem 53

6. Instalação..... 53
6.1. Descrição dos comandos 53

7. Colocação em serviço 54
7.1. Abastecimento..... 54

8. Funcionamento..... 54
8.1. Aquecimento da máquina..... 54
8.2. Preparação e distribuição do café 54
8.3. Distribuição do vapor 55
8.4. Cappuccino..... 55
8.5. Preparação da água quente 55
8.6. Restabelecimento da água na caldeira 55

9. Manutenção 56
9.1. Diária 56
9.2. Periódica ou depois do uso intenso da máquina..... 56
9.3. Limpeza do reservatório 56
9.4. Extraordinária 56

10. Colocar fora de serviço 57
10.1. Temporária..... 57
10.2. Definitiva..... 57

11. Possíveis incovenientes..... 57

DENOMINAÇÃO: **Máquina para café**

MODELO: **MISS LUCY**

A placa localizada na Declaração de Conformidade CE do presente documento corresponde à placa de identificação localizada na máquina .

Esquema de identificação dos dados da placa (Fig.1):

1 Fabricante
2 Modelo e Versão
3 Tensão elétrica
4 Marca CE (onde pedido)
5 Número de matrícula
6 Dados da caldeira
7 Absorção total da máquina
8 Grau de proteção
9 Potência do motor
10 Potência do elemento aquecedor
11 Feqüência elétrica
12 Marcas de conformidade
13 Ano de fabricação

Convenções tipográfcas

Sinal de perigo que requer a observação escrupulosa das instruções à qual se refere, para evitar possíveis danificações à máquina ou acidentes.

O presente manual constitui parte integrante e essencial do produto e deverá ser entregue ao usuário. Para um correto uso e utilização da aparelhagem. Ler atentamente o manual e respeitar todas as indicações nele contidas. Conservar com cuidado este manual para todas as consultas posteriores.

1. ADVERTÊNCIA GERAIS

- Eventuais restos de café se devem à prova do aparelho.
- Os elementos para embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, papelões, etc...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, enqunato potenciais fontes de perigo.
- Antes de ligar a máquina certificar-se de que os dados da placa sejam correspondentes com aqueles da rede de fornecimento elétrico.
- O fio de alimentação deve estar bem estendido (evitar enrolar e sobrepor o fio) em posição não exposta a eventuais colisões ou que possa ser tocado por menores, não deve estar nas proximidades de líquidos ou água e de fontes de calor, não deve ser danificado (eventualemente fazer substitui-lo por pessoa qualificada)
- E' desaconselhável o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Caso o uso dos mesmos for indispensável é necessário usar produtos com certificado de qualidade (tipo IMQ, VDE, +s, etc....) e controlar se o valor da potência impresso seja superior à absorção (A=ampér) dos aparelhos ligados.
- Em caso de dúvida ou incertezas fazer controlar por pessoas qualificadas a instalação elétrica, que deve corresponder aos requisitos dispostos pelas leis de segurança em vigor, entra as quais

  - eficaz fio terra;

  - seção dos condutores suficiente para a potência de absorção;

  - dispositivo salva vida eficiente
- Posicionar a máquina em um plano repelente à água (laminado, aço, cerâmica, etc..) longe de fontes de calor (fornos, fogões,lareiras, etc.) e em ambientes onde a temperatura não desça abaixo de 5 ºC. TEME O GELO
- Não expor a máquina a intempérie ou instalá-la em ambientes com elevada umidade, como locais para banho, etc.
- Em caso de substutuição das peças, requerer peças originais a um concessinário ou a um Revendedor.
- A máquina embalada deve ser armazenada em local protegido da intempérie, seco e sem umidade. A temperatura não deve ser inferior a + 5°C.

  As caixas podem ser empilhadas num máximo de três unidades do mesmo tipo. Evitar de sobrepor à embalgem caixas pesadas de outro tipo.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas e coisas, pelos quais o fabricante não pode considerar-se responsável.

2. DESCRIÇÃO

2.1 Características

A máquina é constituída por uma estrutura central onde é efetuada a preparação da bebida café e a eventual emissão de vapor ou de água quente.
A construção compreende uma estrutura de ferro envernizado com coberturas de aço inoxidável.

2.2 Proteções

Caldeira com válvula mecânica provida de mola para pressões elevadas.
Bomba eletro-magnética provida proteção térmica.
Todos os órgãos com movimentos e aquecimento estão no interior da cobertura da máquina.

2.3. Rumor aéreo

No local de trabalho normalmente não é superado o nível de pressão sonora de 70dB (A).

2.4. Vibrações

As máquinas são equipadas com pés de borracha contra vibrações. As condições normais de trabalho não geram vibrações danosas para o operador e o ambiente.all'ambiente.

Legenda (Fig.2):

1 Interruptor geral da linha
2 Lâmpada de sinalizaação de falta de água
3 Interruptor para preparação do café
4 Interruptor para distribuição da água
5 Interruptor para distribuição do vapor
6 Botão vapor/água
7 Lança para distribuição água/vapor
8 Rservatório da água
9 Grelha posa-xícara
10 Recipiente descarga
11 Grupo para preparação do café
12 Porta-filtro
13 Pegador do café moído
14 Boca descarga do café
15 Perno regulagem da moagem
16 Recipiente do café em grão
17 Interruptor distribuidor do café moído
18 Ganchos

Acessórios :
22 Filtro para 2 xícaras
23 Filtro para 1 xícara
24 Pegador
25 Colher para dosagem
- Manual de instruções

3. DADOS TÉCNICOS (Fig.3)

Dimensão da máquina	A-400 B-325
	H-435mm
Dimensão da embalagem	A-470 B-380
	H-540
Volume da embalagem	0,100m
Peso líquido da máquina	24 kg
Peso bruto com a embalagem	25 kg
Numero de embalagens	1
Bomba eletro-magnética	48W
Alimentação elétrica	dados da placa
Resistência	dados da placa
Capacidade do reservatório da água	~ 2l
Temperatura ambiente de funcionamento	+5° +45° C
Capacidade do recipiente do café	300g

4. DESTINAÇÃO DO USO

As máquinas foram projetadas, construídas e protegidas para serem utilizadas como máquinas para café expresso e preparação de bebidas quentes (chá, capuccino, etc...) Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso

O operador deve sempre respeitar as indicações do uso e manutenção contidas no presente manual. Em caso de dúvida ou anomalia de funcionamento, parar a máquina, abster-se de efetuar consertos ou intervenções diretas e procurar o serviço de assistência.

O usuário não deve:

- tocar com as mãos as superfícies quentes, mas utilizar somente os comandos previstos;
- intervir em obra de manutenção ou de transporte da máquina com a tomada ligada e a máquina quente;
- desligar a tomada puxando o cabo de alimentação;
- Utilizar a máquina se o fio de alimentação resulta danificado;
- Tocar a máquina com as mãos ou pés molhados ou úmidos;
- não virar ou deitar de lado a embalagem
- lavar a máquina com jatos de água diretos ou com pressão;
- mergulhar a máquina em água ou em outro tipo de líquido;
- utilizar a máquina caso menores encontrem-se nas proximidades;
- deixar a máquina ser usada por pessoas não capazes ou menores;

Caso a máquina esteja molhada ou muito úmida, é necessário não proceder à instalação e uso até quando não se tenha a certeza da sua secagem.
E' de qualquer forma necessário fazer um controle preventivo por parte do serviço de assitência para verificar os eventuais danos sofridos pelos componentes elétricos.

4.1. Contra-indicações do uso
A máquina deve ser utilizada somente para o uso previsto e não para outras finalidades como por exemplo moer e preparar produtos diferentes de café ou produtos não alimentares.

O fabricante declina qualuqer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas devido ao uso impróprio, errado ou irracional

TRANSPORTE
5.1. Embalagem

Durante o transporte manter a embalagem sempre na posição correta, seguindo a indicação impressa no exterior da caixa.

Não virar ou deitar de lado a embalagem.

A embalagem contém partes soltas e a documentação da máquina, que deve ser conservada para consultas posteriores.

- Abrir a parte superior da confecção, retirar os acessórios e então retirar a máquina do invólucro.

- Controlar a integridade da máquina, dos acessórios, do fio de alimentação e da tomada e em caso de danos, avisar em tempo devido o revendedor.

Os elementos para embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, papelões, etc...) não devem ser deixados ao alcance de crianças enquanto potenciais fontes de perigo.
Não deixar no ambiente os elementos de embalagem, mas desmantelá-los entregando-os aos órgãos predispostos para tais atividades.

6. INSTALAÇÃO

A máquina é entregue pronta para a instalação segundo os dados da placa.

Certificar-se de que a corrente elétrica tenha as mesmas características da máquina.

A instalação para a alimentação elétrica deve possuir salva-vida ou interruptor geral automático com um eficiente fio-terra, caso não haja alguma segurança elétrica, fazer instalar, por pessoal qalificado, um interruptor com dupla polaridade como previsto pelas normas de segurança em vigor, com distância de abertura dos contatos igual ou superior a 3 mm.

E' obrigatório a ligação do fio-terra do aparelho.

O construtor declina todas as responsabilidades caso esta norma contra acidentes não for respeitada.

Cuidar para não danificar o fio de alimentação com dobras, amassaduras ou puxões.

Não desligar a alimentação da máquina puxando o fio, mas extraíndo a tomada.

Aconselha-se evitar ligar a máquina em cavidades ou similares para evitar incomodos operativos, de fornecimento e manutenção.

- Controlar que o plano sobre qual instalar a máquina deve ser bem nivelado, seco, firme e estável, a uma altura do chão de 80 cm.;
- Posicionar a máquina e introduzir a tomada da corrente.

6.1. Descrição dos comandos (Fig.4)

1. Interruptor geral com espia laranja aceso/apagado;
Acionando a tecla, dá-se a alimentação elétrica à máquina, espia laranja acesa, é acionado o aquecimento da água na caldeira.
2. Espia de falta de áqua:
Acende-se quando falta água no reservatório 8.
3. Interruptor para preparação do café com espia laranja aceso/apagado;
Acionando a tecla, efetua-se a preparação do café sinalizada pela espia laranja acesa.
4. Interruptor para preparação da água quente com espia laranja aceso/apagado;
Acionando a tecla, com o botão do vapor aberto, obtém-se a distribuição da água quente sinalizada pela espia laranja acesa.
5. Interruptor para distribuição do vapor com espia laranja aceso/apagado;
Acionando a tecla, predispõe-se a máquina para a distribuição sinalizada pela espia laranja acesa.
6. Botão de distribuição do vapor/água quente.
Com o interruptor 5 ativado, acionando o botão, efetua-se a saída do vapor pelo tubo.
Com interruptor 4 ativado, acionando o botão, efetua-se a saída da água quente pelo tubo.

NB. Os dois interruptores 4 e 5 devem ser usados separatamente (a retirada da água não pode ser efetuada ao mesmo tempo que a retirada do vapor ou vice-versa).

7. COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

7.1. Abastecimento (Fig. 2-8)

A) A ser efetuado pela primiera vez:

- Abrir a tampa do reservatório, tirar o saquinho que evolve o descalcificador "A" , destacá-lo do tubinho e mergulhá-lo na água por alguns minutos, então enxaguar sob a torneira fazendo passar um pouco de água; a eventual coloração escura da mesma é normal e é devido à permanência de umidade no descalcificador.
  Ligar novamente o descalcificador ao tubinho de borracha mais curto "C" e introduzi-lo no reservatório.
- Verificar se o sensor do nível "B" está introduzido no seu lugar e ligado ao tubo menor; se o sensor não está na posição a máquina não funciona.
- Abastecer o reservatório com 2 litros de água (utilizar água potável e possivelmente descalcificada).
- Fechar a tampa certificando-se de que o tubo de borracha "D" e descalcificador "A-C" toquem o fundo do reservatório.
- Introduzir a tomada na rede elétrica.

B) A ser efetuada a cada novo abastecimento:

- Quando a espia luminosa 2 (falta de água) acende, desligar a máquina acionando o interruptor 1.
- Abastecer o reservatório com 2 litros de água (utilizar água potável e possivelmente descalcificada).
- Fechar a tampa certificando-se de que o tubo de borracha "D" e o descalcificador "A-C" toquem o fundo do reservatório.
- Acender a máquina acionando o interruptor 1.

C) A ser efetuado a primeira vez ou depois de longos períodos sem o uso da máquina:

- Desenganchar o porta-filtro 12, abrir a torneira do vapor 6, então pressionaro interruptor geral 1 e contemporaneamente o botão de preparação 3.
- Quando sai a água pelo tubo do vapor 7, fechar a torneira do vapor 6 e deixar sair a água do grupo 11 por alguns segundos, depois de desligar o botão de preparação do café 3
  Se depois de 30s. não sair a água, repetir a operação.
- Enganchar o porta-filtro 12 com o filtro introduzido e esperar que a máquina se aqueça e alcance a temperatura adequada.

Quando se utiliza a máquina pela primiera vez, deixar escorrer com a máquina quente cerca 0,5 litros de água para efetuar a lavagem do grupo.

8. FUNCIONAMENTO

8.1. Aquecimento da máquina

- A ser efetuado no acionamento (máquina fria)
- Pressionar o interruptor 1
- Esperar que a máquina alcance a temperatura de exercício (ao menos 10 minutos)

8.2. Preparação e distribuição do café (Fig.2-8)

As máquina saem da fábrica com uma regulagem indicativa da moagem; por isto aconselha-se regulá-la em base ao tipo de café utilizado, usando os mecanismos apropriados, da seguinte maneira:

A) Regulagem da moagem (Fig.5):

- Com o recipiente do café em grão vazio, pressionar o perno de regulagem 15 e rodar o próprio recipiente 16 em sentido horário até fazer tocar ligeiramente os moedores.
  Girar, então, o recipiente 16 em sentido anti-horário de cerca 10 marcas e soltar perno de regulagem 15, controlando o perfeito bloqueamento.
  Fazer funcionar o motor usando o interruptor 17 para certificar-se de que os moedores não se toquem entre eles; caso contrário girar o recipiente 16 em sentido anti-horário de cerca 2-3 marcas.
  Repitir a operação até o motor girar livremente.

B) Dose do café moído:

- Pressionando o porta-filtro contra o botão 17 aciona-se a moagem do café.
- Obtida a dose desejada soltar o botão.
- Mediamente a cada segundo corrisponde a um grama de café moído.

C) Preparação do café:

A ser efetuado a primiera vez quando se regulam os moedores e cada vez que se deve fazer um café.

- Desenganchar o porta-filtro 12 da própria sede girando em sentido horário.
- Encher o filtro com uma ou duas doses de café, acionando o interruptor 17 uma ou duas vezes (segundo o filtro 22/23 introduzido) com o porta-filtro 12 posicionado no gancho 18.
- Pressionar o café com o pressa-café 13.
- Enganchar nuovamente e fechar o porta-filtro 12 na própria sede, girando em sentido anti-horário.
- Posicionar as xícaras em correspondência dos furos de saída localizados embaixo do porta-filtro 12.
- Pressionar o botão de preparação do café 3; depois de alguns segundos inicia a preparação. Obtida a dose desejada desligar o botão 3.
- A regulagem correta da moagem é obtida quando a preparação do café na xícarra dá-se em 25 - 30 segundos.
- Uma moagem muito grossa comporta cafés claros e sem creme, enquanto uma moagem muito fina cafés fortes, escuros e sem creme.
- A regulagem da moagem deve ser feita só no momento da primeira vez que se usa o moedor, depois disto não é mais necessária.

A máquina possui um dispositivo de segurança que a desliga quando a água no reservatório está no nível mínimo, para evitar o esvaziamento.

A paragem é sinalizada pela espia da falta de água 2 que se acende; para recolocar em função a máquina abastecer o reservatório.

8.3. Distribuição do vapor

- Pressionar o interruptor do vapor 5, esperar alguns segundos e descarregar a água da condensação do tubo 7, abrindo a torneira 6, então fechá-lo novamente.
- Esperar cerca 30 s., depois disto mergulhar o tubo do vapor 7 no líquido a ser aquecido (água, punch, etc..), girar o volante apropriado 6; o vapor saindo aquece o líquido até a temperatura desejada.
- Terminado de aquecer a bebida, descarregar um pouco de vapor para limpar os furos do espirrador 7.
- Desligar o botão do vapor 5 e limpar com um pano úmido o tubo do vapor 7.
- Retornar a água na caldeira (ver parágrafo 8.6)

8.4. Cappuccino

Para obter o cappuccino com espuma cremosa, proceder como segue:

- Utilizar um recipiente alto e estreito cheio cerca até a metade de leite.
- Mergulhar cerca a metade do tubo 7 no líquido, acionar o botão 6 e levar o leite à temperatura desejada.
- Fechar o botão 6, entornar o leite batido e cremoso na xícara de café anteriormente preparada.
- Retornar a água na caldeira (ver paragrafo 8.6).

8.5. Preparação da água quente

- Colocar o recipiente apropriado para recolher a água embaixo do tubo do vapor 7.
- Usar o botão 6 abrindo a torneira e descarregando o eventual vapor presente na caldeira.
- Pressionar o interruptor 4 e retirar a quantidade de água necessária.
- Fechar o botão 6 e desligar o interruptor 4 .

8.6. Restabelecimento da água na caldeira (Fig.2)

- Controlar se os interruptores 4 e 5 estão desligados e o porta-filtro 12 desenganchado;
- Pressionar o interruptor 3 e esperar a saída da água do grupo 11;
- Desligar o interruptor 3.
- Em caso de perigo agir rapidamente desligando todos os interruptores e desligar a tomada de alimentação elétrica.

9. MANUTENÇÃO

As operações de manutenção devem ser efetuadas com a máquina apagada e fria e com a tomada de alimentação elétrica retirada.
Para a limpeza não utilizar instrumentos metálicos ou abrasivos do tipo esponjas, escovas metálicas, agulhas, etc…, e detergentes, mas usar um pano ou um esponja úmidos.

9.1. Diária (Fig. 6)

- Limpar a carroçaria, o tubo do vapor 7, a duchinha 19 e a guarnição embaixo do copo 21 do grupo 20.
- Controlar e eventualmente limpar a caixa de descarga 10.
- Lavar os filtros 22/23 e o porta-filtro 12 com água e um pano ou uma esponja.

9.2. Periódica ou depois do uso intenso da máquina

Além das operações diárias, efetuar as seguintes operações:

- Mergulhar os filtros 22/23 e o porta-filtro 12 em água fervendo por alguns minutos para favorecer o dissolvimento das gorduras do café, então usar um pano ou esponga para removê-lo.
- Periodicamente esvaziar o recipiente do café em grãos e limpá-lo para retirar os resíduos oleosos deixados pelo café.
- Utilizar periodicamente os descalcificadores apropriados para "máquinas de café para família" que devem ser acrescentados à água durante o funcionamento.

Seguir muito atentamente as instruções indicadas nas confecções do produto para descalcificação. Para informações sobre a escolha dos produtos para descalcificação, consultar pessoas especializadas ou o serviço de assistência.

9.3. Limpeza do reservatório (Fig.7-8)

A) Regeneração das resinas:
- Dissolver três colheres de sal fino em um copo de água.
- Retirar o descalcificador "A" do tubo de borracha "C" , virando e entornando a água salgada preparada através do filtro deixando defluir livremente (1).
- Esperar cerca de 5 minutos, colocar o descalcificador embaixo da torneira da água e enxaguar (2).
  Quando a água que sai do descalcificador não está mais salgada, as resinas estão regeneradas e o descalcificador está pronto.

B) Limpeza do reservatório:
- Limpar o reservatório da água 8
- Mergulhar no reservatório cerca de 2 litros de água (utilizar água potável possivelmente descalcificada).
- Fechar a tampa certificando-se de que o tubo de borracha "D" e o descalcificador "A" toquem o fundo do reservatório.
- Ligar a máquina acionando o interruptor 1.

Depois de ter efetuado estas operações, para recolocar em função a máquina repetir as operações descritas no capítulo "Colocação em função ponto C".

9.4. Extraordinária

- Todas as operações de manutenção não descritas nos pontos anteriores são aos cuidados do serviço de assitência.

10. COLOCAR FORA DE SERVIÇO

10.1. Temporária

- Esvaziar o reservatório da água 8 e o restante da água que ficou na caldeira.
- Desligar todos os interruptores e desligar a tomada de alimentação elétrica.
- Efetuar as operações de manutenção
- Recolocar a máquina em um ambiente seco, protegida da intempérie e com acesso exclusivo (evitar deixar ao alcance de menores ou incapazes).

10.2. Definitiva

Além das operações para colocar fora de serviço temporária, providenciar para :

- Desligar o fio de alimentação,
- Embalar a máquina com papelão ou similar e entregá-la às pessoas prepostas (sucatagem de rejeitos autorizada ou recolha de usados).

11. POSSÍVEIS INCOVENIENTES

Em caso de danificação do fio de alimentação, contatar um centro de assistência autorizado para a substituição, enquanto é necessário o uso de uma ferramenta especial.

Operações de controle que podem ser efetuadas pelo usuário a serem efetuadas depois de ter desligado a alimentação elétrica.

Os materiais de descarte usados para a trabalho ou manutenção, se não biodegradáveis ou poluentes, devem ser colocados em lixos separados e entregues nos centros de recolha apropriados.

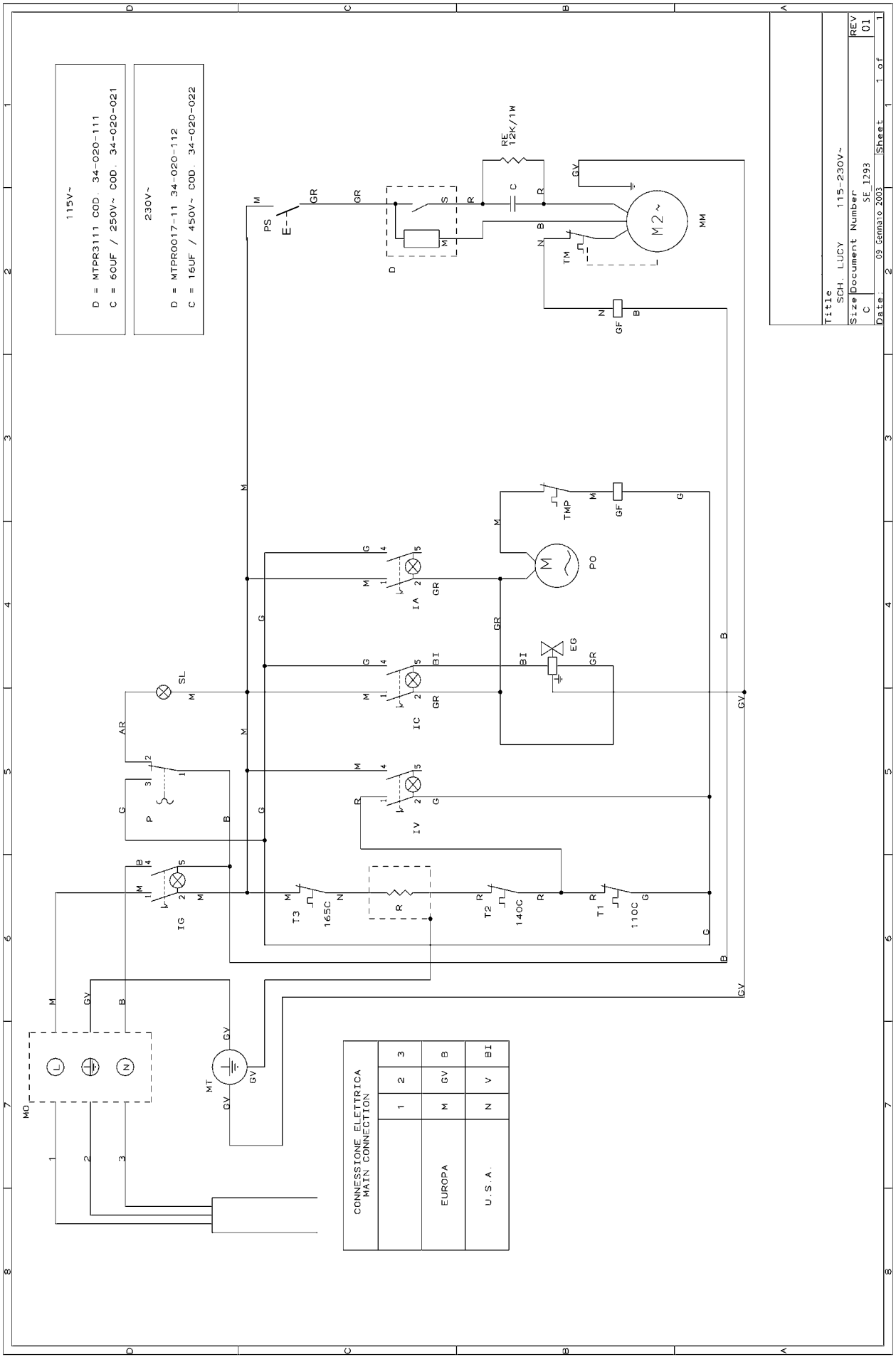
Inconvenientes	**Remédios**
A máquina não liga :	● Controlar se a tomada de alimentação está ligada; ● Controlar se há corrente na rede e o salva-vida ou o interruptor geral está ligado; ● Controlar as condições da tomada e do fio de alimentação, se estão danificados fazer substitui-los por pessoal qualificado.
Não prepara café:	● Não foi efetuada a função de abastecimento da caldeira depois do uso do vapor.
Não distribui água quente:	● Não foi efetuada a função de abastecimento da caldeira depois do uso do vapor. ● Bicos entupidos, limpar os bicos da lança do vapor 7.
Não distribui vapor:	● Não foi efetuada a função de abastecimento da caldeira. ● Bicos entupidos; limpar os bicos da lança do vapor 7.
Preparação irregular do café:	● Limpar o filtro 22-23 contido no porta-filtro. ● Moagem muito fina ou muito grossa.
Não mói café:	● Controlar se há café
Moagem tarda:	● Controlar a regulagem da moagem ● Fazer substituir os moedores por pessoal qualificado
As doses não são uniformes:	● Limpar cuidadosamente o reservatório do café moído 16 e a parte inferior (boca da saída do café 14)

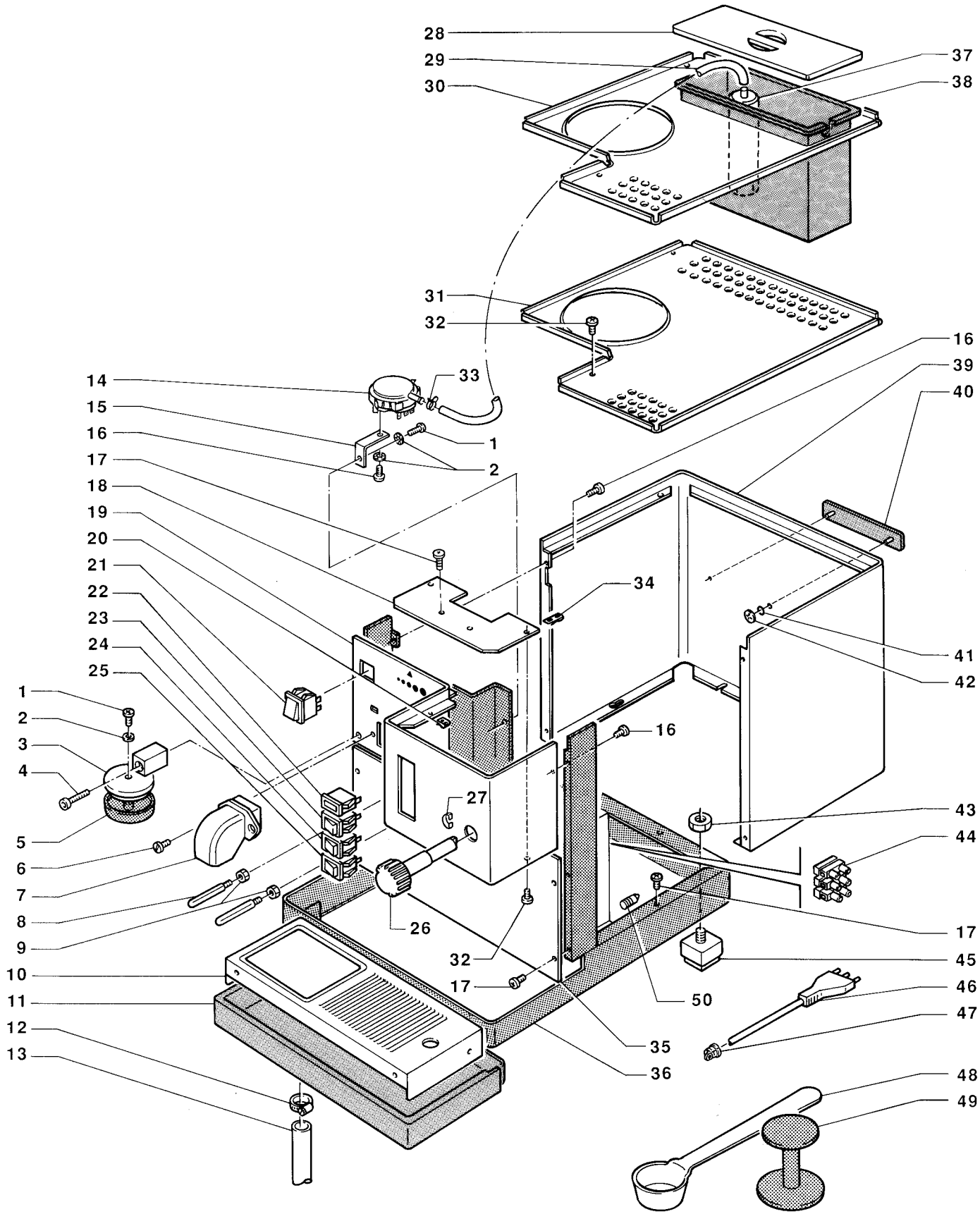
Para qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniente não especificado, desligar a tomada de alimentação elétrica, não fazer interventos diretos de conserto ou verificações e contatar o serviço técnico de assitência qualificado.

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMA ELÉTRICO

		IT	FR	DE	EN	ES	PT
GF	=	Connessione Faston	*Connesion faston*	Faston-Verbindung	*Faston connection*	Conesion Faston	*Conexão Faston*
MT	=	Morsetto di terra	*Borne du sol*	Erdklammer	*Earth connection*	Conexion de tierra	*Borne do terra*
EG	=	Elettrovalvola gruppo	*Electr. du groupe*	Gruppeelektroventil	*Group electrovalve*	Electrovalvula grupo	*Válvula Elétrica grupo*
P	=	Pressostato	*Pressostat*	Pressostat	*Pressure*	Presostato	*Pressão*
PS	=	Pulsante Start Macinino	*Buton start moulin doseur*	Druckknopft	*Grinder start pushbutton*	Pulsador de funcionamiento	*Teclao do começo do moedor*
IG	=	Interruttore generale	*Interrupteur general*	Hauptschalter	*Main switch*	Interruptor general	*Interruptor geral*
IV	=	Interruttore vapore	*Interrupteur vapeur*	Dampfschalter	*Steam switch*	Interruptòr vapor	*Interruptor vapor*
IC	=	Interruttore caffe	*Interrupteur cafè*	Kaffeeschalter	*Coffee switch*	Interruptòr cafè	*Interruptor cafè*
IA	=	Interruttore carico acqua	*Interrupteur châge d'eau*	Wasserauff üllschalter	*Water fill switch*	Interruptor carga agua	*Interruptor da água*
PO	=	Pompa a vibrazione	*Pompe vibration*	Vibrationpumpe	*Vibration pump*	Bòmbador vibraciòn	*Bomba con vibração*
TM	=	Termico interno motore macinino	*Protect.thermique interne au moteur du moulin*	Motorthermoschutz Malwerk	*Grinder motor thermal protection*	Termostato de securidad molinillo	*Termostato interno do motor moedor*
TMP	=	Termico esterno pompa vibrazione	*Protect.thermique externe de la pompe de vibrage*	Thermoschutz Pumpe	*Vibration pump thermal protection*	Termostato externo bomba vibracion	*Termostato fora bomba con vibração*
MM	=	Motore macinino	*Moteur moulin a cafè*	Kaffeemuhlemotor	*Coffe-grinder motor*	Motor molinillo cafè	*Motor moedor*
MO	=	Morsettiera allacciamento	*Boit a bornes pour branchement*	Anschhlussklemmleiste	*Mains power connection*	Bloque de terminales	*Conj. bornes ligação*
R	=	Resistenza caldaia	*Resistance chaudiere*	Kesselheizung	*Boiler heating resistance*	Resistencia caldera	*Resistência da caldeira*
T1	=	Termostato 100°	*Thermostat 100°*	Thermostat 100°	*Thermostat 100°*	Termostato 100°	*Termostato 100°*
T2	=	Termostato 140°	*Thermostat 140°*	Thermostat 140°	*Thermostat 140°*	Termostato 140°	*Termostato 140°*
T3	=	Termostato 165°	*Thermostat 165°*	Thermostat 165°	*Thermostat 165°*	Termostato 165°	*Termostato 165°*
SL	=	Spia livello basso acqua	*Voyant manque d'eau*	Wassermangel kontrollampe	*Low water level indicator*	Indicador por falta agua	*Indicador nivelado baixo de água*
D	=	Disgiuntore	*Disjoncteur*	Abschalter	*Deyoining device*	Disyuntor	*Disjuntor*
C	=	Condensatore motore	*Condesateur*	Kondensator	*Motor condenser*	Motor condensator	*Condensador de motor*
RE	=	Resistenza condensatore	*Résistance condensateur*	Widerstand Kondensator	*Capacitor discharge resistor*	Resistencia condensator	*Resistência condensador*
SR	=	Spia resistenza	*Indicateur de résistance*	Widerstand anzeige	*Resistance indicator*	Indicador de resistencia	*Indicador resistência*

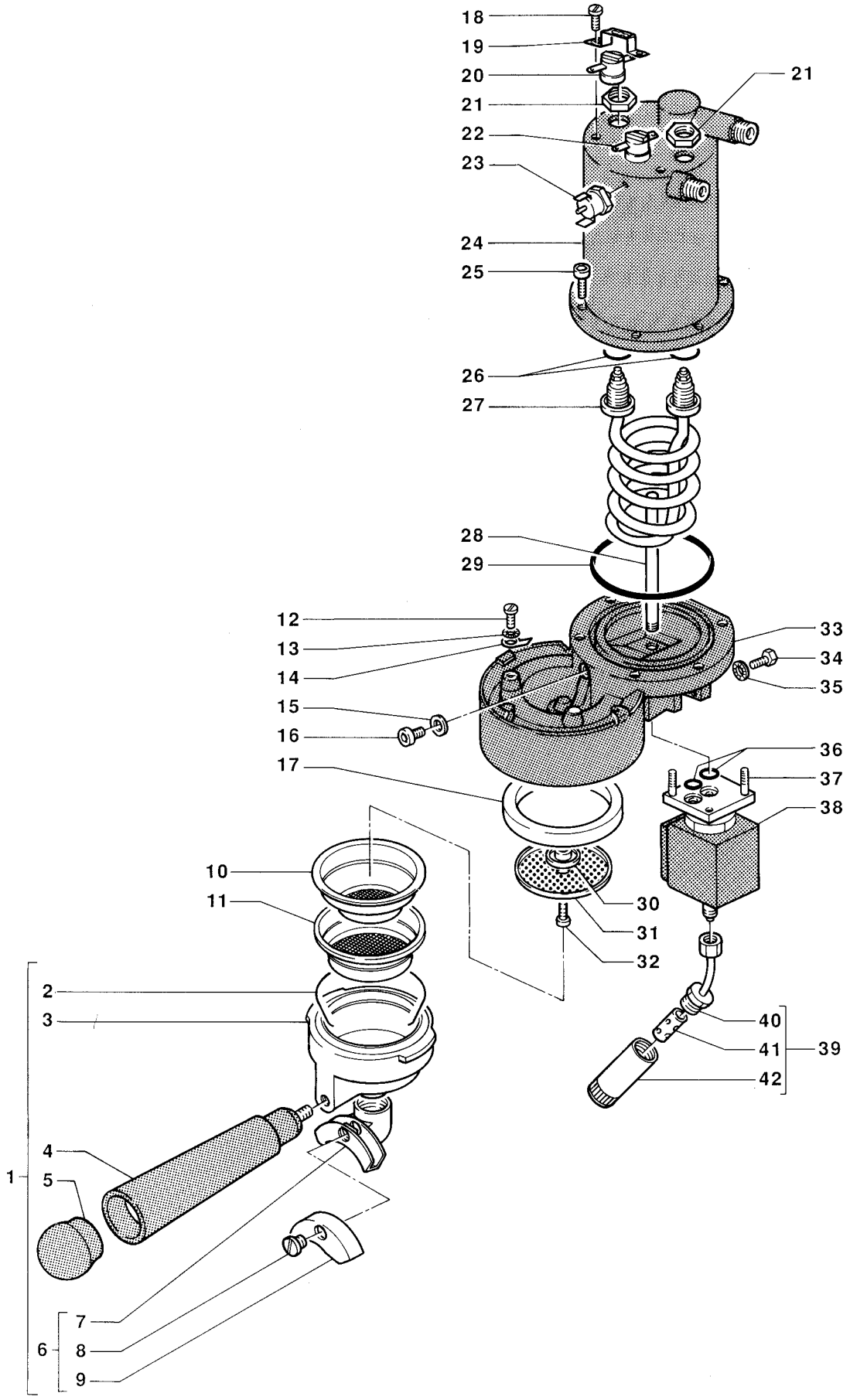
N	=	Nero	*Noir*	Schwarz	*Black*	Negro	*Preto*
M	=	Marrone	*Marron*	Braun	*Brown*	Marron	*Marron*
R	=	Rosso	*Rouge*	Rot	*Red*	Rojo	*Vermelho*
AR	=	Arancio	*Orange*	Orange-farbig	*Orange*	Naranja	*Laranja*
G	=	Giallo	*Jaune*	Gelb	*Yellow*	Amarillo	*Amarelo*
V	=	Verde	*Vert*	Gruen	*Green*	Verde	*Verde*
B	=	Blu	*Bleu*	Blau	*Blue*	Azul	*Azul*
GR	=	Grigio	*Gris*	Grau	*Gray*	Gris	*Cinza*
BI	=	Bianco	*Blanc*	Weiss	*White*	Blanco	*Branco*
GV	=	Gialloverde	*Jaune-vert*	Gelb-gruen	*Yellow-green*	Amarillo-verde	*Amarelo-Verde*


115V~
D = MTPR3111 COD. 34-020-111
C = 60UF / 250V~ COD. 34-020-021
230V~
D = MTPR0017-11 34-020-112
C = 16UF / 450V~ COD. 34-020-022
Title
SCH. LUCY 115-230V~
Size C
Document Number SE 1293
REV 01
Date 09 Gennaio 2003
Sheet 1 of 1
PS
D
RE 12K/1W
M2~
MM
TM
GF
TMP
PO
IA
IC
IV
IG
SL
AR
P
EG
T3 165C
T2 140C
T1 110C
MO
MT
CONNESSIONE ELETTRICA
MAIN CONNECTION
EUROPA
U.S.A.


28
29
30
37
38
31
32
16
39
40
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
33
1
2
34
41
42
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
16
27
43
44
26
32
17
45
50
46
47
35
36
48
49

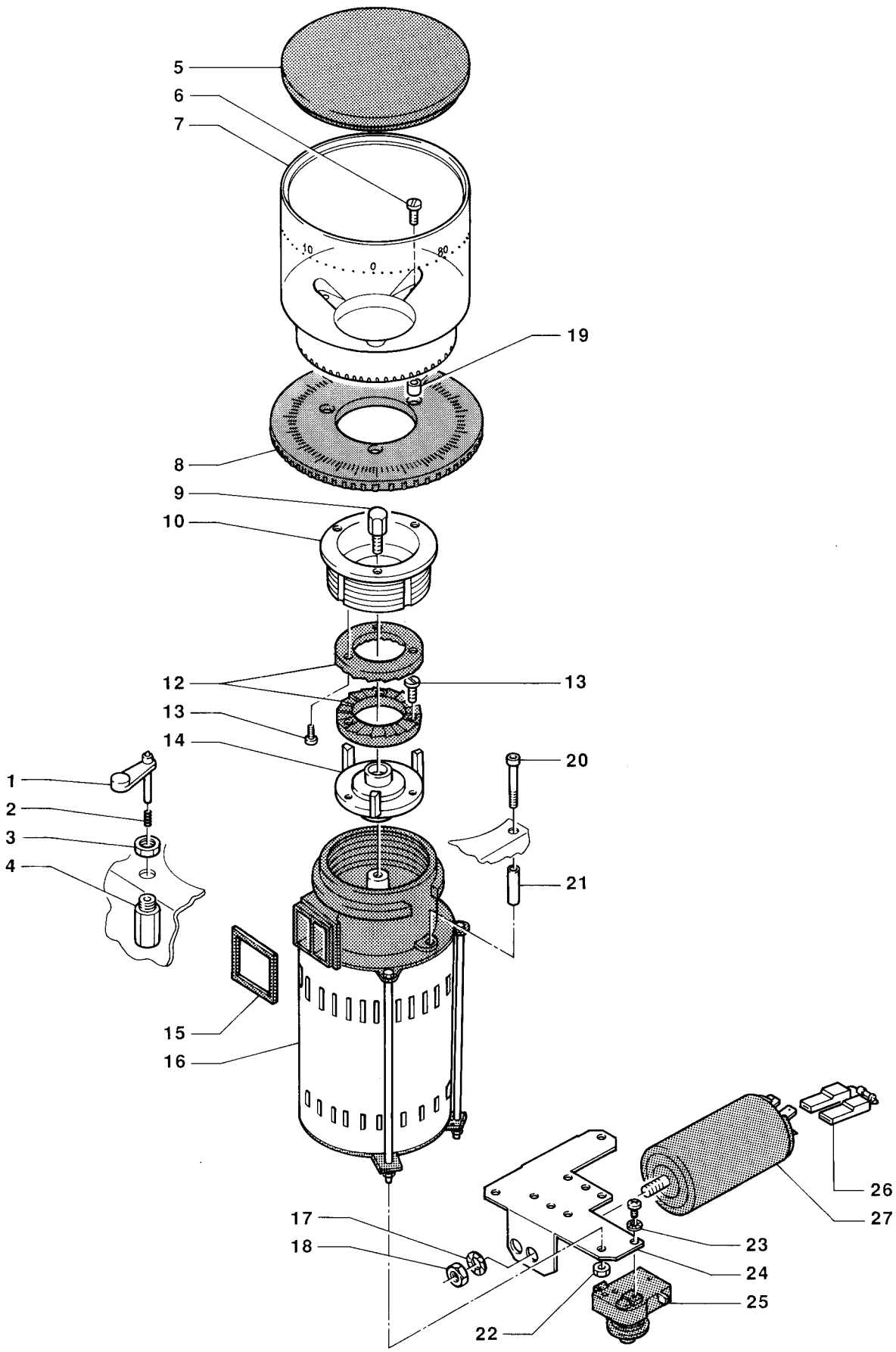
rancilio services

TAV. 04031		CARROZZERIA	CARROSSERIE	BODY	CARROCERIA	KARROSSERIE
001	37113913	VITE 3,9 X 13 AUTOF.TCB D7981	VIS 3,9 X 13	SCREW 3,9 X 13	TORNILLO 3,9 X 13	SCHRAUBE 3,9 X 13
002	37430400	ROS.DENT.EST.D.4 ACC.BR.D6798A	RONDELLE DENTELEE D.4	WASHER DIAM.4	ARANDELA DENTADA D.4	ZAHNSCHEIBE D.4
003	21208311	PARTE SUP.PRESS. LUCY VERN-AL-	PARTIE SUPERIEUR PRESSE	SUPERIOR PART FOR PRESS	PARTE SUPERIOR PRENSAD	OBENER SEITE PRESSE LUCY
004	37060635	VITE M6 X 35 TCEI ACC.BR.-BRUG	VIS M 6 X 35TCEI ACC.BR.	SCREW M6X35 TCEI ACC.BR.	TORNILLO M 6 X 35 TCEI	INBUSSCHRAUBE M6X35 TCEI
005	38120031	PARTE INFER.PRESSINO -PL-	PARTIE INFERIEUR PRESSE	INFERIOR PART FOR PRESSE	PARTE INFERIOR PRENSADOR	UNT.SEITE PRESSE
006	37030410	VITE M 4 X 10 TC FE.ZN. U6107	VIS M 4 X 10	SCREW M 4 X 10	TORNILLO M 4 X 10	SCHRAUBE M 4 X 10
007	38125013	BOCCA SCAR.CAFFE'LUCY-PL-	DECARGE CAFE LUCY	LUCY DRAIN COFFEE	DESCARGA CAFE LUCY	ANSCHLUSS KAFFEE LUCY
008	25124001	APPOGGIO PORTAF. LUCY-AI-	SUPPORT PORTE-FILTRE LUCY	LUCY FILTER-HOLDER SUPP.	SOPORTE PORTAFILTRO LUCY	LAGER FILTERHALTER LUCY
009	37320601	DADO INOX M6 NORMALE U5588	ECROU INOX M 6	INOX NUT M 6	TUERCA M 6 INOX	SCHRAUBENMUTTER M 6 INOX
010	32330351	GRIGLIA POSAT. KATHY-LUCY -AI-	GRILLE POSE-TASSES LUCY	LUCY LEAVE-CUP GRATE	PARRILLA APOYA TAZ. LUCY	TASSENABSTELLGITTER LUCY
011	38123010	BACINELLA SCARICO LUCY -PL-	BAC DECHARGE POUR L	L DRAIN TANK	ROCOGEDOR DESCHARGA L	ABLASSBEHALTER L
012	69000081	FASCETTA ABA D.13-20 FE.ZN.	SEGMENT D.13-20	HOSE CLAMP 13-20	ABRAZADERA D. 13-20	SCHELLE D.13-20
013	36901800	TUBO CONDUREX D.14 SPIR. AL MT.	TUYAU CONDUREX SPIR. D.14	CONDUREX PIPE DIAM. 14	TUBO CONDUREX D.14	CONDUREX SCHLAUCH D. 14
014	34200061	PRESSOSTATO 1 LIVELLO 760	PRESSOSTAT	PRESSURE SWITCH	PRESOSTATO	PRESSOSTAT
015	32320060	SUPPORTO PRESS.MISS -AI-	SUPPORT PRESSOSTAT	PRESSURE SWITCH SUPPORT	ANGULAR PRESOSTATO	PRESSOSTATLAGER
016	37153909	VITE 3,9 X 9,5 AUTOF.TCB D7981	VIS 3,9 X 9,5 AUTOFILETEE	SELF-TAPP.SCREW 3.9 X 9.5	TORNILLO 3,9 X 9,5 AUTOR.	SSCHN. SCHRAUBE 3,9 X 9,5
017	37030408	VITE INOX M4X8 TCB CROS U7687	VIS M 4 X 8	SCREW M 4 X 8	TORNILLO M 4 X 8	SCHRAUBE M 4 X 8
018	32235100	RINFORZO FRONT.K-LUCY VERN-FE-	COUVRE-GROUPE KATHY-LUCY	KATHY-LUCY GROUP COVER	CUBRE GRUPO KATHY-LUCY	GRUPPENVERKLEIDUNG KATHY
019	32530154	FRONTALE KATHY-LUCY -INOX-	FRONTAL KATHY-LUCY	KATHY-LUCY FACE	FRONTAL KATHY-LUCY	FRONTPLAT. KATHY-LUCY
020	37900809	PIASTRINA U/8/11/9 AC.BR.	PLAQUETTE U/8/11/9	PLATE U/8/11/9	PLACA U/8/11/9	PLATTE U/8/11/9
021	34030052	PULSANTE BIP.LUMIN.ARANCIO	BOUTON-PUSSOIR MD/AT	PUSH BUTTON MD/AT	BOTON MD/AT	DRUCKKNOPF MD/AT
022	34030060	SEGNALATORE LUMIN.ARANCIO 220V	SIGNALEUR 220V	INDICATOR 220V	INDICADOR 220V	ANZEIGER 220V
022	34030090	SPIA LIVELLO ACQUA MISS	VOYANT MANQUE D'EAU	"NO WATER" WARNING LIGHT	INDICADOR POR FALTA AGUA	WASSERMANGEL-KONTROLLAMPE
023	34030032	INTERRUTT.GENERALE MISS UL-CSA	INTERRUPTEUR GENERAL	GENERAL SWITCH	INTERRUPTOR GENERAL	HAUPTSCHALTER
024	34030034	INTERRUTT.VAPORE MISS UL-CSA	INTERRUPTEUR VAPEUR	STEAM SWITCH	INTERRUPTOR VAPOR	DAMPFSCHALTER
025	34030033	INTERRUTT.CAFFE' MISS UL-CSA	INTERRUPTEUR CAFE'	COFFEE SWITCH	INTERRUPTOR CAFE'	KAFFEESCHALTER
026	38121015	VOLANTINO VAP.MISS -PL-	VOLANT VAPEUR	STEAM HANDLE	MANIJA MANDO VAPOR	DAMPFHAHNDRAD
027	39900001	MOLLA VOLANT.VAPORE MISS	RESSORT VOLANT VAPEUR	HANDLE SPRING	RESORTE MANECILLA	HAHNDRADFEDER
028	38123011	COPERCHIO CONTEN.L4 -PL-	COUVERCLE L4	L4 COVER	TAPA ESTANQUE L4	DECKEL L4
029	38228050	TUBO PVC ATOSSICO X ALIM.D.4X7	TUBE PVC D.7X4	PVC HOSE D.7X4	TUBO PVC D.7X4	PVC SCHLAUCH D.7X4
030	32330353	TETTOIA LUCY -AI-	AUVENT LUCY	TOP FOR LUCY	CUBIERTA LUCY	DACH LUCY
031	32330354	TETTOIA KATHY -AI-	AUVENT KATHY	TOP FOR KATHY	CUBIERTA KATHY	DACH KATHY
032	37154211	VITE INOX 4,2X11 TCCROS ESTR.B	VIS INOX 4,2 X 11	INOX SCREW 4,2 X 11	TORNILLO 4,2 X 11 INOX	SCHRAUBE 4,2 X 11
032	37154212	VITE INOX B.PROF.4,2X13	VIS 4,2X13	SCREW 4,2X13	TORNILLO 4,2X13	SCHRAUBE 4,2X13
033	39930003	FASCETTA SENZA VITE HBV 76	SEGMENT SANS VIS E 3	CLAMP WITHOUT E 3 SCREW	COTILLA SIN VID E 3	SCHLAUCHBINDER E 3
034	37900808	PIASTRINA U-8/24/11 ACC.TROP.	PLAQUETTE U-8/24/11	PLATE U-8/24/11	PLACA U-8/24/11	PLATTE U-8/24/11
035	32330352	MASCHERINA KATHY-LUCY -AI-	PLAQUETTE KATHY-LUCY	KATHY-LUCY MOULDING	REJA KATHY-LUCY	MASKE KATHY-LUCY
036	10880115	TELAIO KATHY-LUCY VERN. -FE-	CHASSIS KATHY-LUCY	KATHY-LUCY FRAME	TELAR KATHY-LUCY	GESTELL KATHY-LUCY
037	38123013	TRAPPOLA ARIA -PL-	INDICATEUR DE NIVEAU	LEVEL-SENSOR	JAULA AIRE	WASSERSTAND-SENSOR
038	38123012	CONTENITORE ACQUA L4 -PL-	BAC EAU L4	L4 WATER TANK	CONTENEDOR AGUA L4	WASSERBEHALTER L4
039	32530153	CARROZZERIA KATHY-LUCY -INOX-	CAROSSERIE KATHY-LUCY	KATHY-LUCY BODY	CARROCERIA KATHY-LUCY	GEHAEUSE KATHY-LUCY
040	42200101	TARGHETTA RANCILIO X LT 040009	PLAQUETTE LT	LT PLATE	TARJETA LT	SCHILD LT
041	36201006	RONDELLA SCALDATAZ.GOMMA SL 50	JOINT	GASKET	ARANDELLA	DICHTUNG
042	37900505	FISSATORE TONDO D.3 A 106	AGRAFE	FIXER	GANCHO	SPANNKLAMMER
043	37321000	DADO M 10 NORMALE FE.ZN.U5588	ECROU M 10	NUT M 10	TUERCA M 10	SCHRAUBENMUTTER M 10
044	34150015	MORSETTO PA 27/3 WP MISS	BORNE	CLAMP	BORNE	KLEMME
045	10090010	PIEDINO CON GOMMA L4-L6-L7	PIED AVEC CAOUTCHOUC	FOOT WITH RUBBER	PIE CON GOMA	FUESSCHEN MIT GUMMI
046	34300072	CAVO H07RN-F 3GX1,5 L=2000 +SPINA	CABLE ET FICHE EUROPE	CABLE WITH PLUG EUROPE	CABLE Y ENCHUFE EUROPA	KABEL MIT STECKER EUROPA
046	34549022	CAVO SJTO 3X16AWG UL-CSA +SPINA	CABLE ET FICHE S26/7 UL	CABLE WITH PLUG S26/7 UL	CABLE Y ENCHUFE S26/7 UL	KABEL MIT STECKER S26/7UL
046	34200119	SPINA ASE BIPOLARE+TERRA 10A.	FICHE ASE	ASE PLUG	ENCHUFE ASE	STECKER ASE
047	34200139	BLOCCACAVO SR-6L-1 HEYCO 7,6-9	SERRE-CABLE V.110	CABLE LOCK V.110	SUJETADOR CABLE V.110	KABELKLEMME V.110
048	38120004	CUCCHIAIO DOSATORE -PL-	CUILLER A' DOSER	COFFEE-MEASURE	CUCHARA DOSADOR	DOSIERER
049	38120005	PRESSINO CAFFE' -PL-	DISQUE PRESSEUR	COFFEE-TAMPER	PRENSADOR CAFE	PRESS-SCHEIBE
050	25114001	PERNO CARROZZ. LUCY -AI-	PIVOT CAROSSERIE LUCY	LUCY PIN BODY	PERNO CARROCERIA LUCY	ZAPFEN GEHAEUSE LUCY


18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
12
13
14
15
16
17
10
11
2
3
4
5
1
6
7
8
9
21
33
34
35
36
37
38
30
31
32
40
41
42
39

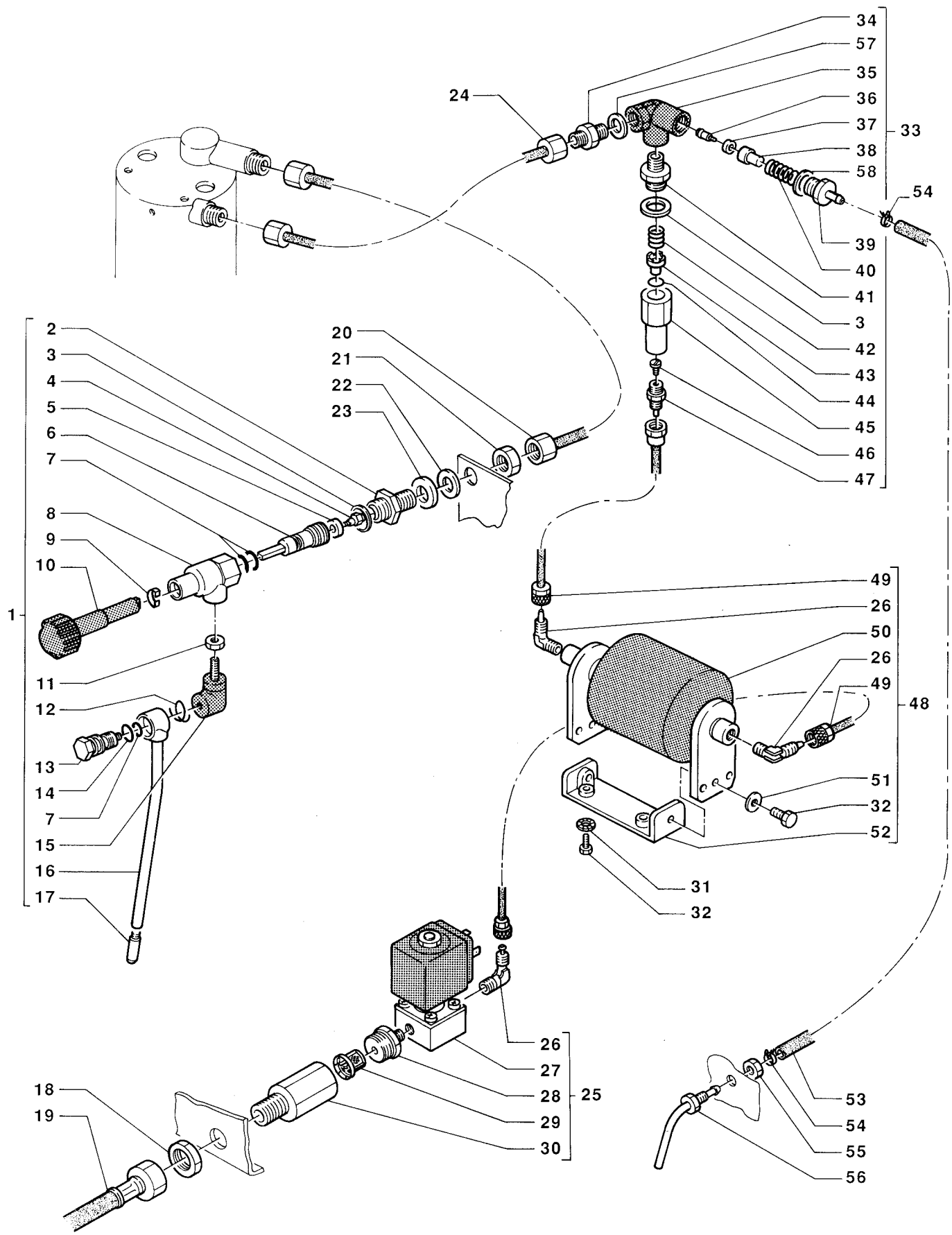
TAV.4032

	COD.	GRUPPO KATHY-LUCY	GROUPE KATHY-LUCY	GRUPPE KATHY-LUCY	GROUP KATHY-LUCY	GRUPO KATHY-LUCY
1	10-070-100	PORTAFILTRO MISS COMPLETO	PORTE-FILTRE COMPLET	SIEBTRAEGER KOMPLETT	FILTER-HOLDER COMPLETE	PORTAFILTRO COMPLETO
2	25-105-001	MOLLA FIS.FILTRO MISS-AI-	RESSORT FILTRE	FILTERBLOKIERFEDER	FILTER SPRING	RESORTE FILTRO
3	20-112-031	PORTAFILTRO MISS -OT-	PORTE-FILTRE MISS	FILTERHALTER MISS	FILTER-HOLDER MISS	PORTAFILTRO MISS
4	38-123-130	MANOPOLA NERA PORT. BETSY	POIGNEE PORTE-FILT.NOIRE	FILTEHALTERGRIF SCHWARZER	FILTER-OLDER HAND. BLACK	MANECILLA PORTAF. NEGRO
5	38-121-014	TAPPO MAN.MISS NERO -PL-	BOUCHON POIGNEE NOIRE	GRIFFVERSCHLUSS SCHWARZER	CAP HANDLE BLACK	TAPON MANECILLA NEGRA
6	10-705-301	BECCUCCIO 2 D.MISS COMPL.	BEC 2 DOSES COMPLET	SPITZE FUER 2 DOSEN KOMPL	COMPLETE SPOUT FOR 2 DOSE	PICO 2 DOSIS COMPLETO
7	20-112-101	BECCUCCIO 2 DOSI MISS-OT-	BEC 2 DOSES	SPITZE FUER 2 DOSEN	TWO CUP SPOUT	PICO 2 DOSIS
8	38-123-023	VITE COPRIBECC.MISS -PL-	VIS POUR BEC	SPITZEDECKELSCHRAUBE	SCREW FOR SPOUT	TORNILLO PICO
9	38-123-022	COPRIBECCUCCIO MISS -PL-	COUVRE-BEC	SPITZEDECKEL	COVER SPOUT	CUBREPICO
10	40-100-001	FILTRO 1 DOSE BASSO-INOX	FILTRE 1 TASSE	FILTER FUER 1 TASSE	1 CUP FILTER	FILTRO 1 DOSIS
11	40-100-010	FILTRO LE 2 DOSI -INOX	FILTRE 2 DOSES	FILTER 2 PORTION	2 DOSE FILTER	FILTRO 2 DOSIS
12	37-030-407	VITE M 4 X 7 TC FE.ZN.	VIS M 4 X 7	SCHRAUBE M 4 X 7	SCREW M 4 X 7	TORNILLO M 4 X 7
13	37-430-400	ROS.DENT.EST.D.4 ACC.BR.	RONDELLE DENTELEE D.4	ZAHNSCHEIBE D.4	WASHER DIAM.4	ARANDELA DENTADA D.4
14	34-160-023	CONTATTO LAMELLARE L/163	CONTACT LAMELLAIRE	LAMELLENKONTAKT	LAMELLAR CONTACT	CONTACTO LAMELLARE
15	36-240-001	GUARNIZIONE -RAME-	JOINT	DICHTUNG	GASKET	JUNTA
16	37-060-608	VITE M 6 X 8 TCEI INOX-B	VIS M 6 X 8	SCHRAUBE M 6 X 8	SCREW M 6 X 8	TORNILLO M 6 X 8 ALEN
17	36-301-030	GUARN.SOTTOCOPPA MISS-GM-	JOINT SOUS-COUPE	SIEBTRAEGERDICHTUNG	FILTER-HOLDER GASKET	JUNTA PORTAFILTRO
18	37-030-305	VITE M 3 X 5 TC FE.ZN.	VIS M 3 X 5	SCHRAUBE M 3 X 5	SCREW M 3 X 5	TORNILLO M 3 X 5
19	34-200-057	STAFFETTA TERMOSTATO MISS	SUPPORT THERMOSTAT	THERMOSTATLAGER	THERMOSTAT SUPPORT	ANGULAR TERMOSTATO
20	34-200-056	TERMOSTATO 110° + STAFF.	THERMOSTAT 110°	THERMOSTAT 110°	THERMOSTAT 110°	TERMOSTATO 110°
21	23-217-005	DADO BASSO 1/4 GAS -OT-	ECROU 1/4"	SCHRAUBENMUTTER 1/4"	NUT 1/4"	TUERCA BAJA 1/4"
22	34-200-055	TERMOSTATO 140° + STAFF.	THERMOSTAT 140°	THERMOSTAT 140°	THERMOSTAT 140°	TERMOSTATO 140°
23	34-200-058	TERMOSTATO 165° TY 60R	THERMOSTAT 165° TY 60R	THERMOSTAT 165° TY 60R	THERMOSTAT 165° TY 60R	TERMOSTATO 165° TY 60R
24	20-102-941	CALDAIETTA MISS -OT-	PETITE CHAUDIERE MISS	KESSEL MISS	MISS BOILER	CALDERA MISS
25	37-060-515	VITE MS X 14 TCEI ACC.BR.	VIS M 5 X 14	SCHRAUBE M 5 X 14	SCREW M 5 X 14	TORNILLO M 5 X 14 ALEN
26	36-405-002	GUARN.OR 3050 MISS SILIC	JOINT OR 3050	OR 3050 DICHTUNG	OR 3050 GASKET	JUNTA OR 3050
27	33-111-008	RESIST.V.110/800 AUDREY	RESISTANCE V.110	WIDERSTAND V.110	HEATING ELEMENT V.110	RESISTENCIA V.110
"	33-122-011	RESIST.V.220/1000 AUDREY	RESISTANCE V.220	WIDERSTAND V.220	HEATING ELEMENT V.220	RESISTENCIA V.220
"	33-124-010	RESIST.V.240/1000 AUDREY	RESISTANCE V.240	WIDERSTAND V.240	HEATING ELEMENT V.240	RESISTENCIA V.240
28	28-050-004	TUBO PESCANTE MISS -OT-	TUBE PUISAGE EAU	WASSEREINLASS	WATER SUCTION PIPE	PESCANTE AGUA CALDA
29	36-405-001	GUARN.OR 177 X MISS SILIC	JOINT OR 177	OR 177 DICHTUNG	OR 177 GASKET	JUNTA OR 177
30	23-139-004	ROMPIGETTO GRUPPO -OT-	BRISE-JET GROUPE	STRAHLBRECHERGRUPPE	WATER JETBREAKER GROUP	ROMPECHORRO GRUPO
31	40-200-005	DOCCETTA RETE -INOX	DOUCHE	FILTERDUSCHE	SHOWER	DUCHA
32	25-124-007	VITE X DOCCETTA -AI-	VIS POUR DOUCHE	SCHRAUBE FUER DUSCHE	SCREW FOR SHOWER	TORNILLO DUCHA
33	20-102-931	CORPO GRUPPO MISS -OT-	CORPS GROUPE	GRUPPENKOERPER	GROUP BODY	CUERPO GRUPO
34	37-040-615	VITE M 6 X 15 TE FE.ZN.	VIS M 6 X 15	SCHRAUBE M 6 X 15	SCREW M 6 X 15	TORNILLO M 6 X 15
35	37-430-600	ROS.DENT.EST.D.6 ACC.BR.	RONDELLE DENTELEE D.6	ZAHNSCHEIBE D.6	WASHER DIAM.6	ARANDELA DENTADA D.6
36	36-402-001	GUARN.OR 105 ELETTR. -GM-	JOINT OR 105	OR 105 DICHTUNG	OR 105 GASKET	JUNTA OR 105
37	37-030-412	VITE M 4 X 12 TC INOX	VIS M 4 X 12	SCHRAUBE M 4 X 12	SCREW M 4 X 12	TORNILLO M 4 X 12
38	34-040-009	ELETT.LUCIFER V110/60HZ 3	ELECTROVANNE V.110/60HZ 3	ELEKTROVENTI.V.110/60HZ 3	ELECTROVALVE V.110/60HZ 3	ELECTROVALVU.V.110/60HZ 3
"	34-040-014	ELETTROV.3VIE V.220 IMQ	ELECT. 3VOIS V.220 IMQ	ELEK.VENT.3ANSCH.V220 IMQ	3WAY ELEC.VALVE V.220 IMQ	ELECT. 3VIAS V.220 IMQ
"	34-040-008	ELETT.LUCIFER V220/240 3V	ELECTROVANNE V.220/240	ELEKTROVENTI.V.220/240	ELECTROVALVE V.220/240	ELECTROVALVU.V.220/240
39	10-705-116	TUBO SCARICO GR.L COMPL.	TUBE DE DECHARGE GR.L COM	ABFLUSSROHR GR.L KOMPL.	GR.L DRAIN PIPE WHOLE	TUBO DESAGOTE GR.L COMPL.
40	10-042-190	TUBO RAME SCARICO GR.	TUBE DECHARGE GR.	ABFLUSSROHR GR.	DRAIN PIPE GROUP	TUBO DESAGOTE GR.
41	23-119-016	ROMPIGETTO SCARICO -OT-	BRISE-JET DECHARGE	ABFLUSSTRAHLBRECHER	DRAIN JETBREAKER	ROMPECHORRO DESCARGA
42	28-250-045	COPRIROMPIGET.SCAR.RE-OT-	COUVRE-BRISE-JET RE	STRAHLBRECHERKAPPE	RE JET-BREAKER COVER	CUBRE ROMPECHORRO RE


5
6
7
19
8
9
10
12
13
13
14
1
2
3
4
20
21
15
16
17
18
26
27
23
24
25
22

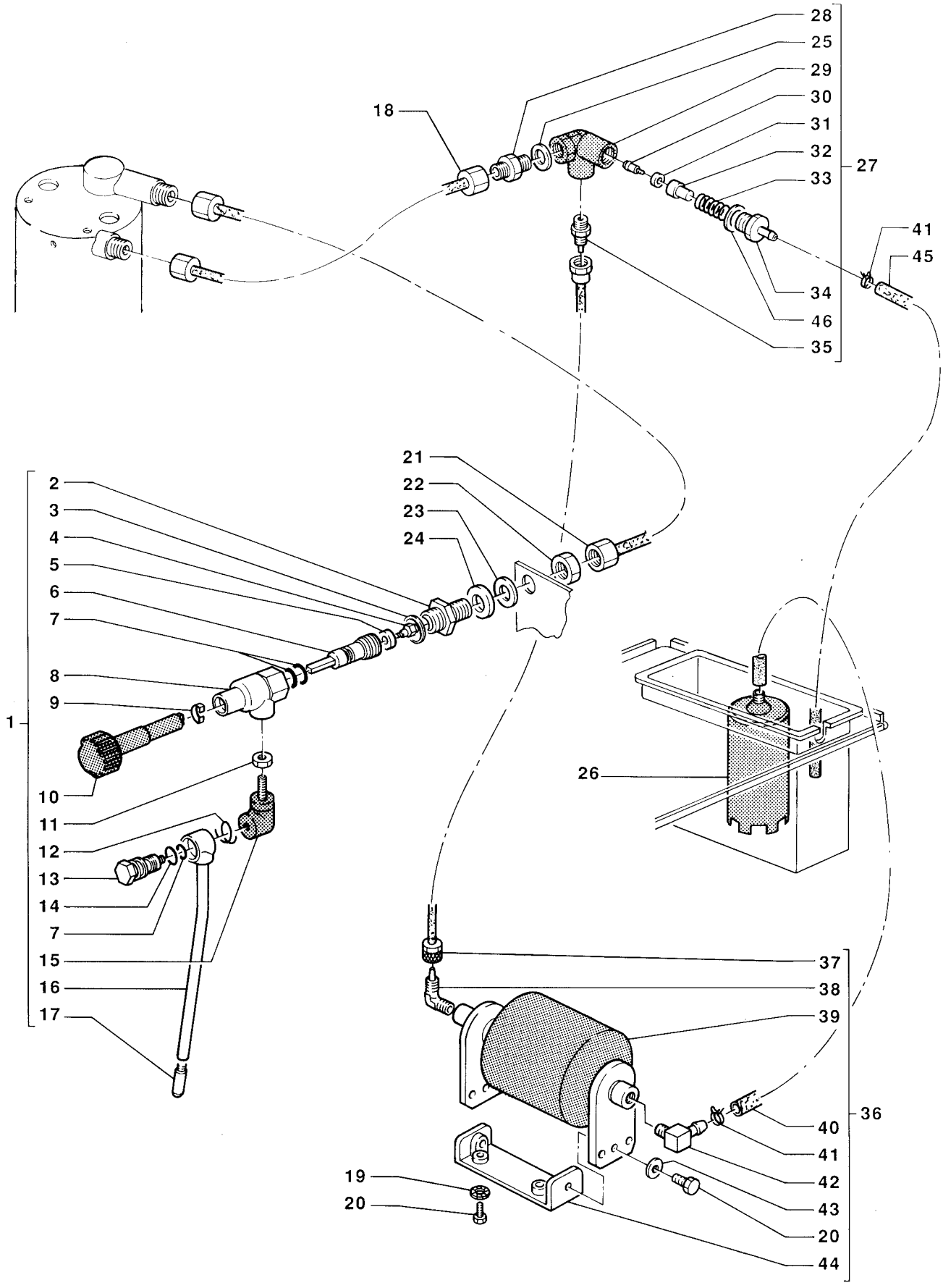
TAV.4033

	COD.	MACINACAFFE' KATHY-LUCY	MOULIN A CAFE KATHY-LUCY	KAFFEEMUEHLE KATHY-LUCY	COFFEE-GRINDER KATHY-LUCY	MOLIN. DE CAFE KATHY-LUCY
1	22-208-501	FERMO GHIERA MD40-50 -PL-	ARRET BRIDE MD40-50	MUTMUTTERSICHER.MD40-50	MD40-50 BUSH STOP	RETENCION VIROLA MD40-50
2	39-120-035	MOLLA SPINETTA MD	RESSORT	FEDER MD	MD PIN SPRING	RESORTE PASADOR MD
3	23-217-005	DADO BASSO 1/4 GAS -OT-	ECROU 1/4"	SCHRAUBENMUTTER 1/4"	NUT 1/4"	TUERCA BAJA 1/4"
4	23-214-003	GUIDA FERMAGH. LUCY -OT-	GUIDE	FUEHR	GUIDE	GUIA
5	38-123-033	COPERCHIO TRAM. ROCKY-PL-	COUVERCLE TREMIE ROCKY	TRICHTERDECKEL ROCKY	ROCKY HOPPER COVER	TAPA TOLVA ROCKY
6	37-030-520	VITE M 5 X 20 TC FE.ZN.	VIS M 5 X 20	SCHRAUBE M 5 X 20	SCREW M 5 X 20	TORNILLO M 5 X 20
7	38-123-029	TRAMOGGIA ROCKY -PL-	TREMIE ROCKY	TRICHTER ROCKY	ROCKY HOPPER	TOLVA ROCKY
8	38-120-042	GHIERA REG.MACIN.MD40-PL-	COLLIER MD 40	MUTMUTTER MD 40	MD 40 BUSH	VIROLA MD 40
9	26-122-001	VITE FISS.P.MACINA FE.ZN.	VIS	SCHRAUBE	SCREW	TORNILLO
10	20-114-601	PORTAMACINA SUP.MD 40-OT-	PORTE MEULE MD 40	MUEHLENHALTER MD 40	MD 40 GRINDER HOLDER	PORTAMOLIENDA MD 40
12	69-000-032	COPPIA MACINE D.50 MD40	PAIR MEULES MD 40	MUEHLENPAAR MD 40	COUPLE GRINDERS MD 40	PAR MOLIENDA MD 40
13	37-030-407	VITE M 4 X 7 TC FE.ZN.	VIS M.4 X 7	SCHRAUBE M 4 X 7	SCREW M 4 X 7	TORNILLO M 4 X 7
14	20-114-701	PORTAMACINA INF.MD 40-OT-	PORTE MEULE MD 40	MUEHLENHALTER MD 40	MD 40 GRINDER HOLDER	PORTAMOLIENDA MD 40
15	36-301-026	GUARN.BOCCA SCAR.MD40-GH-	JOINT MD40	DICHTUNG MD40	MD 40 GASKET	JUNTA MD40
16	14-000-110	MOTORE MD40 V.110 COMPLET	MOTEUR MD40 V.110	MOTOR MD40 V.110	MD40 MOTOR V.110	MOTOR MD40 V.110
"	14-000-220	MOTORE MD40 220/240 COMPL	MOTEUR MD40 V.220/240	MOTOR MD40 V.220/240	MD40 MOTOR V.220/240	MOTOR V.220/240
17	37-430-800	ROS.DENT.EST.D.8 ACC.BR.	RONDELLE DENTELEE D.8	ZAHNSCHEIBE D.8	WASHER D.8	ARANDELA DENTADA D.8
18	37-320-800	DADO M 8 NORMALE FE.ZN.	ECROU M 8	MUTTER M 8	NUT M 8	TUERCA M 8
19	23-111-011	DISTANZ.PRESSOST.LT -OT-	ENTRETOISE	DISTANZSTUEK	SPACE SLEEVE	SEPARADOR
20	37-060-635	VITE M6 X 35 TCEI ACC.BR.	VIS M 6 X 35TCEI ACC.BR.	INBUSSCHRAUBE M6X35 TCEI	SCREW M6X35 TCEI ACC.BR.	TORNILLO M 6 X 35 TCEI
21	28-100-001	DISTANZIALE TEST.MD40-OT-	ENTRETOISE TEST.MD40	ENTFERNUNGSST MD40	MD40 SPACE SLEEVE	SEPARADOR TEST. MD40
22	37-310-400	DADO M 4 ALTO FE.ZN.	ECROU M 4	SCHRAUBENMUTTER M 4	NUT M 4	TUERCA M 4
23	37-430-400	ROS.DENT.EST.D.4 ACC.BR.	RONDELLE DENTELEE D.4	ZAHNSCHEIBE D.4	WASHER DIAM.4	ARANDELA DENTADA D.4
24	32-339-007	SQUAD.MOT. ROCKY-MD40-AI-	SUPPORT BORNES ROCKY	KLEMMENWINKEN ROCKY	ROCKY CONNECTOR SUPPORT	ANGULAR BORNES ROCKY
25	34-020-111	DISGIUNTORE MD40 V.110	SEPARATEUR V.110 MD40	SELB.AUSSCHALT.V.110 MD40	CIRC.BREAKER V.110 MD40	DISYUNTOR V.110 MD40
"	34-020-112	DISGIUNTORE MD40 V.220	SEPARATEUR V.220 MD40	SELB.AUSSCHALT.V.220 MD40	CIRC.BREAKER V.220 MD40	DISYUNTOR V.220 MD40
26	34-200-043	RESISTORE MD40-ROCKY	RESISTANCE MD40-ROCKY	WIDERSTAND MD40-ROCKY	RESISTOR MD40-ROCKY	RESISTOR MD40-ROCKY
27	34-020-021	CONDENS. MD40-ROCKY V.110	CONDENSATEUR ROCKY V.110	KONDENSATOR ROCKY V.110	ROCKY CONDENSER V.110	CONDENSADOR ROCKY V.110
"	34-020-022	CONDENS. MD40-ROCKY V.220	CONDENSATEUR ROCKY V.220	KONDENSATOR ROCKY V.220	ROCKY CONDENSER V.220	CONDENSADOR ROCKY V.220


34
57
35
36
37
38
58
33
54
24
39
40
41
3
42
43
44
45
46
47
2
3
4
5
6
7
8
9
10
1
11
12
13
14
7
15
16
17
20
21
22
23
49
26
50
26
49
48
51
32
52
31
32
26
27
28
29
30
25
18
19
53
54
55
56

TAV.4034

	COD.	VARI KATHY	DIVERS KATHY	VERSCHIEDENES KATHY	VARIOUS KATHY	VARIOS KATHY
1	10-060-123	RUBINET.VAPORE KATHY-LUCY	ROBINET VAPEUR KATHY-LUCY	DAMPFHAHN KATHY-LUCY	KATHY-LUCY STEAM VALVE	GRIFO VAPOR KATHY-LUCY
2	23-222-008	RACC.RUB.VAP.MISS -OT-	RACCORD ROBINET VAPEUR	DAMPFHAHNANSCHLUSS	STEAM VALVE CONNECTOR	UNION GRIFO
3	27-350-001	GUARNIZIONE 3/8 GAS -CU-	JOINT 3/8 GAS	DICHTUNG 3/8 GAS	GASKET 3/8 GAS	JUNTA 3/8 GAS
4	23-206-010	PERNO FERMAGUARNIZ. -OT-	PIVOT SERRE-JOINT	DICHTUNGSSPERRBOLZEN	GASKET STOP PIN	PERNO TOPE JUNTA
5	36-302-002	GUARN.RUBINETTO MISS -GM-	JOINT ROBINET	DICHTUNGHAHN	STEAM GASKET	PASTILLA GRIFO
6	23-129-001	ASTA RUB.VAPORE MISS -OT-	TIGE ROBINET VAPEUR	DAMPFHAHNSTANGE	STEAM VALVE ROD	VARILLA GRIFO
7	36-402-001	GUARN.OR 105 ELETTR. -GM-	JOINT OR 105	OR 105 DICHTUNG	OR 105 GASKET	JUNTA OR 105
8	20-121-101	CORPO RUB.VAPORE MISS-OT-	CORPS ROBINET VAPEUR	DAMPFROHRKOERPER	STEAM VALVE BODY	CUERPO GRIFO VAPOR
9	39-900-001	MOLLA VOLANT.VAPORE MISS	RESSORT VOLANT VAPEUR	HAHNDRADFEDER	HANDLE SPRING	RESORTE MANECILLA
10	38-121-015	VOLANTINO VAP.MISS -PL-	VOLANT VAPEUR	DAMPFHAHNDRAD	STEAM HANDLE	MANIJA MANDO VAPOR
11	23-214-014	DADO BASSO M8 X 1 -OT-	ECROU BAS M8 X 1	NIEDR.SCHRAUBENMUT.M8 X 1	LOW NUT M8 X 1	TUERCA BAJA M8 X 1
12	39-410-001	MOLLA X SNODO VAP.MISS	RESSORT ROBINET	DAMPFHAHNFEDER	SPRING FOR STEAM VALVE	RESORTE GRIFO
13	23-214-031	PERNO SNODO VAP.MISS -OT-	PIVOT ROBINET	DAMPFGELENKZAPFEN	JOINT PIN	PERNO GRIFO
14	36-402-003	GUARN.OR 2037 -GM-	JOINT OR 2037	OR 2037 DICHTUNG	OR 2037 GASKET	JUNTA OR 2037
15	20-123-712	GOMITO X SNODO LUCY -OT-	COURBE LUCY	KNIE LUCY	LUCY KNEE BEND	CODO LUCY
16	10-705-303	TUBO VAPORE MISS COMP.OT-	TUBE VAPEUR COMPLET	DAMPFROHR KOMPLETT	COMPLETE STEAM PIPE	TUBO VAPOR COMPLETO
17	23-111-001	SPRUZZ.VAPORE MISS -OT-	VAPORISATEUR VAPEUR	DAMPFDUESE	STEAM SPRAYER	SURTIDOR VAPOR
18	26-220-005	DADO BASSO 3/8 GAS -FE-	ECROU BAS 3/8	NIEDR. MUTTER 3/8	LOW NUT 3/8	TUERCA BAJA 3/8
19	69-000-715	TUBO FLEX MM.1500	TUBE FLEX MM.1500	ROHR FLEX MM.1500	PIPE FLEX MM.1500	TUBO FLEX MM.1500
20	10-042-160	TUBO 6X4X130 F1/4-F1/4-CU	TUBE 6X4X130 F1/4-F1/4	ROHR 6X4X130 F1/4-F1/4	PIPE 6X4X130 F1/4-F1/4	TUBO 6X4X130 F1/4-F1/4
21	23-217-005	DADO BASSO 1/4 GAS -OT-	ECROU 1/4"	SCHRAUBENMUTTER 1/4"	NUT 1/4"	TUERCA BAJA 1/4"
22	23-139-016	RONDELLA RUBIN. NANCY-OT-	RONDELLE ROBINET NANCY	HAHNSCHEIBE NANCY	WASHER COCK NANCY	ARANDELA GRIFO VARILLA
23	23-143-005	RONDELLA SCAMBIAT. -OT-	RONDELLE ECHANGEUR	AUSTAUSCHERSCHEIBE	HEAT EXCHANG.WASHER	ARANDELA INTERCAMBIADOR
24	10-042-105	TUBO 6X4X270 F1/4-F1/4-CU	TUBE 6X4X270 F1/4-F1/4	ROHR 6X4X270 F1/4-F1/4	PIPE 6X4X270 F1/4-F1/4	TUBO 6X4X270 F1/4-F1/4
25	10-060-483	ELETT.+ FILTRO V110 KATHY	ELECT.+FILTRE V.110 KATHY	ELEK.+ FILTER V.110 KATHY	KATHY V.110 FILTER+EL.VAL	ELECT.+FILTRO V.110 KATHY
"	10-060-484	ELETT.+FILT.220/240 KATHY	ELECT.+ FILTRE 220/240	ELEK. + FILTER 220/240	KATHY 220/240 EL.+ FILTER	ELECT.+ FILTRO 220/240
26	69-000-071	RACCORDO A GOMITO RCEL6/8	RACCORD	ANSCHLUSS	CONNECTOR	UNION
27	34-040-001	ELETT.LUCIF.V110/60HZ 2V.	ELECTROVAN. V110/60HZ 2V	ELEKTROVEN. V110/60HZ 2V	ELECTROVAL. V110/60HZ 2V	ELECTROVAL. V110/60HZ 2V
"	34-040-004	ELETTROV.SIRAI V220 2VIE	ELECTROVANNE 220 RALS	ELEKTROVENTIL 220 RALS	ELECTROVALVE 220 RALS	ELECTROVALVULA 220 RALS
28	23-225-002	RACC.ELETTROV. KATHY.-OT-	RACCORD ELET.SOUPAPE KATH	ELET. VENTILANSC. KATHY	KATHY ELECTROVAL.JUNCTION	UNION ELECTROVALV. KATHY
29	38-223-023	FILTRO X ELETTR.LT/N -PL-	FILTRE ELECTROVANNE LT/N	ELEKTROVENTIL FILTER LT/N	LT/N ELECTROVALVE FILTER	FILTRO ELECTROVAL.LT/N
30	23-227-001	RACCORDO FILTRO L6-L7-OT-	RACCORD X FILTRE L6-L7	FILTERANSCHLUSS L6-L7	L6-L7 FILTER JUNCTION	UNION FILTRO L6-L7
31	37-430-600	ROS.DENT.EST.D.6 ACC.BR.	RONDELLE DENTELEE D.6	ZAHNSCHEIBE D.6	WASHER DIAM.6	ARANDELA DENTADA D.6
32	37-135-516	VITE AUT.5,5X16 TE+BORD.	VIS 5,5 X 16 AUTOFILETEE	SSCHN. SCHRAUBE 5,5X16	SELF-TAPP. SCREW 5,5X16	TORNILLO 5,5X16 AUTO
33	10-060-402	VALV.ESP.+ RITEGNO KATHY	SOUPAPE RET-EXPANS. KATHY	UEBERL.RUECKSC.VENT.KATHY	KATHY CHECK-EXPANS. VALVE	VALVULA RET.EXPANS. KATHY
34	23-217-015	RACCORDO 1/4 GAS -OT-	RACCORD 1/4	VERBINDUNGSSTUECK 1/4	JUNCTION 1/4	UNION 1/4
35	20-123-751	CORPO VALV.ESPAN.MISS-OT-	CORPS SOUPAPE EXPANSION	EXPANS.VENTILGEHAEUSE	BODY EXPANSION VALVE	CUERPO VALVULA EXPANSION
36	25-118-002	VITE FERMAGUARN.SC.NE-AI-	VIS X ARRET-JOINT	SCHRAUBE X DICH.HALTER	STOP GASKET SCREV	TORNILLO DESCARGA
37	36-302-001	GUARN.VAL.ESPANS MISS-GM-	JOINT	DICHTUNG	GASKET	PASTILLA
38	23-120-020	PORTAPASTIGLIA MISS -OT-	PORTE-JOINT	SCHEIBENHALTER	PAD-HOLDER	PORTAPASTILLA
39	23-220-013	RACCORDO PORTAGOMMA -OT-	RACCORD PORTE-JOINT KATHY	ANSCHLUS. DICHTUNG. KATHY	KATHY JUNCTION GASKET HOL	UNION PORTAJUNTA KATHY
40	39-110-040	MOLLA REGOLATORE GAS	RESSORT	FEDER	SPRING	RESORTE
41	23-222-029	RACC.VALV.COMP.ADD.LT-OT-	RACCORD COMPRESSION LT	ANSCHLUSS DRUCKVENTIL	LT COMPRESSION JUNCT.	UNION COMPRESION
42	39-110-070	MOLLA VALV.RITEGNO PDL	RESSORT RETENUE	RUECKSCHLAGV.-FEDER	CHECK VALVE SPRING	RESORTE RETENCION
43	23-120-025	VALVOLINO RITEGNO -OT-	SOUPAPE RETENUE	RUECKSCHLAGVENTIL	CHECK VALVE	VALVULA RETENCION
44	36-407-001	GUARN.OR 2031 KW 75-GOMMA	OR 2031 SOUPAPE RETENUE	OR 2031 RUECKSCHL.VENTIL	OR 2031 FOR CHECK VALVE	OR 2031 JUNTA VALVULA RET
45	23-222-004	CORPO VALV.RIT. KATHY-OT-	CORPS SOUPAPE KATHY	VENTILGEHAEUSE KATHY	KATHY BODY VALVE	CUERPO VALVULA KATHY
46	37-030-405	VITE FORATA X VE. KATHY	VIS X VE. KATHY	SCHRAUB X VE. KATHY	KATHY SCREW X VE.	TORNILLO X VE. KATHY
47	23-212-002	RACCORDO ALL.TUBO -OT-	RACCORD ALL.TUBE VE.KATHY	ANSCHL. ALL.VE. KATHY	KATHY PIPE JUNCTION	UNION TUBO KATHY
48	13-007-096	POMPA KATHY V.110	POMPE V.110 KATHY	PUMPE V.110 KATHY	PUMP V.110 KATHY	BOMBA V.110 KATHY
"	13-007-097	POMPA KATHY V.220	POMPE V.220 KATHY	PUMPE V.220 KATHY	PUMP V.220 KATHY	BOMBA V.220 KATHY
"	13-007-098	POMPA KATHY V.240	POMPE V.240 KATHY	PUMPE V.240 KATHY	PUMP V.240 KATHY	BOMBA V.240 KATHY
49	38-228-040	TUBO TEFLON D.4 X 6	TUBE TEFLON D.4 X 6	TEFLONSCHLAUCH D.4 X 6	TEFLON HOSE D.4 X 6	TUBO TEFLON D.4 X 6
50	34-011-015	POMPANTE MISS V.110	POMPE V.110	PUMPE V.110	PUMP V.110	BOMBA V.110
"	34-011-016	POMPANTE MISS V.220	POMPE V.220	PUMPE V.220	PUMP V.220	BOMBA V.220
"	34-011-017	POMPANTE MISS V.240	POMPE V.240	PUMPE V.240	PUMP V.240	BOMBA V.240
51	37-410-610	RONDELLA D.6 X 18 FE.ZN.	RONDELLE D.6 X 18	ABSTANDSRING D.6 X 18	WASHER DIAM. 6 X 18	ARANDELA D.6 X 18
52	38-123-060	SUPPORTO POMPA VIBRAZ-PL-	SUPPORT POMPE	PUMPENLAGER	PUMP SUPPORT	ANGULAR BOMBA
53	38-228-004	TUBO SILICONE D.9X6X280	TUBE SILICONE D.9X6X280	SILIKONSCHLAUCH D.9X6X280	SILICONE HOSE D.9X6X280	TUBO SILICONE D.9X6X280
54	39-930-007	FASCETTA SENZA VITE E 8	SEGMENT SANS VIS E 8	SCHLAUCHBINDER E 8	CLAMP WITHOUT E 8 SCREW	COTILLA SIN VID E 8
55	23-214-017	DADO BASSO 1/8 GAS -OT-	ECROU 1/8"	SCHRAUBENMUTTER 1/8"	NUT 1/8"	TUERCA BAJA 1/8"
56	10-042-177	TUBO SCARICO VALV. KATHY	TUBE DECHARGE KATHY	ABFLUSSROHR KATHY	KATHY DRAIN PIPE	TUBO DESAGOTE KATHY
57	27-270-001	GUARNIZIONE 1/4 GAS -CU-	JOINT 1/4 CUIVRE	KUPFERDICHTUNG 1/4	COPPER GASKET 1/4	JUNTA 1/4 COBRE
58	27-350-001	GUARNIZIONE 3/8 GAS -CU-	JOINT 3/8 GAS	DICHTUNG 3/8 GAS	GASKET 3/8 GAS	JUNTA 3/8 GAS
"	23-117-002	RONDELLA SPESSORE -OT-	RONDELLE SOUPAPE EXPANSIO	SCHEIBE EXPANSIONVENTIL	EXPANSION VALVE WASHER	ARANDELA VALVULA EXPANSIO


28
25
29
30
31
32
33
27
18
41
45
34
46
35
21
22
23
24
2
3
4
5
6
7
8
9
1
10
11
12
13
14
7
15
16
17
26
37
38
39
36
40
41
42
43
20
44
19
20

TAV.4035

	COD.	VARI LUCY	DIVERS LUCY	VERSCHIEDENES LUCY	VARIOUS LUCY	VARIOS LUCY
1	10-060-123	RUBINET.VAPORE KATHY-LUCY	ROBINET VAPEUR KATHY-LUCY	DAMPFHAHN KATHY-LUCY	KATHY-LUCY STEAM VALVE	GRIFO VAPOR KATHY-LUCY
2	23-222-008	RACC.RUB.VAP.NISS -OT-	RACCORD ROBINET VAPEUR	DAMPFHAHNANSCHLUSS	STEAM VALVE CONNECTOR	UNION GRIFO
3	27-350-001	GUARNIZIONE 3/8 GAS -CU-	JOINT 3/8 GAS	DICHTUNG 3/8 GAS	GASKET 3/8 GAS	JUNTA 3/8 GAS
4	23-206-010	PERNO FERMAGUARNIZ. -OT-	PIVOT SERRE-JOINT	DICHTUNGSSPERRBOLZEN	GASKET STOP PIN	PERNO TOPE JUNTA
5	36-302-002	GUARN.RUBINETTO NISS -GM-	JOINT ROBINET	DICHTUNGHAHN	STEAM GASKET	PASTILLA GRIFO
6	23-129-001	ASTA RUB.VAPORE NISS -OT-	TIGE ROBINET VAPEUR	DAMPFHAHNSTANGE	STEAM VALVE ROD	VARILLA GRIFO
7	36-402-001	GUARN.OR 105 ELETTR. -GM-	JOINT OR 105	OR 105 DICHTUNG	OR 105 GASKET	JUNTA OR 105
8	20-121-101	CORPO RUB.VAPORE NISS-OT-	CORPS ROBINET VAPEUR	DAMPFROHRKOERPER	STEAM VALVE BODY	CUERPO GRIFO VAPOR
9	39-900-001	MOLLA VOLANT.VAPORE NISS	RESSORT VOLANT VAPEUR	HAHNDRADFEDER	HANDLE SPRING	RESORTE MANECILLA
10	38-121-015	VOLANTINO VAP.NISS -PL-	VOLANT VAPEUR	DAMPFHAHNDRAD	STEAM HANDLE	MANIJA MANDO VAPOR
11	23-214-014	DADO BASSO M8 X 1 -OT-	ECROU BAS M8 X 1	NIEDR.SCHRAUBENMUT.M8 X 1	LOW NUT M8 X 1	TUERCA BAJA M8 X 1
12	39-410-001	MOLLA X SNODO VAP.NISS	RESSORT ROBINET	DAMPFHAHNFEDER	SPRING FOR STEAM VALVE	RESORTE GRIFO
13	23-214-031	PERNO SNODO VAP.NISS -OT-	PIVOT ROBINET	DAMPFGELENKZAPFEN	JOINT PIN	PERNO GRIFO
14	36-402-003	GUARN.OR 2037 -GM-	JOINT OR 2037	OR 2037 DICHTUNG	OR 2037 GASKET	JUNTA OR 2037
15	20-123-712	GOMITO X SNODO LUCY -OT-	COURBE LUCY	KNIE LUCY	LUCY KNEE BEND	CODO LUCY
16	10-705-303	TUBO VAPORE NISS COMP.OT-	TUBE VAPEUR COMPLET	DAMPFROHR KOMPLETT	COMPLETE STEAM PIPE	TUBO VAPOR COMPLETO
17	23-111-001	SPRUZZ.VAPORE NISS -OT-	VAPORISATEUR VAPEUR	DAMPFDUESE	STEAM SPRAYER	SURTIDOR VAPOR
18	10-042-105	TUBO 6X4X270 F1/4-F1/4-CU	TUBE 6X4X270 F1/4-F1/4	ROHR 6X4X270 F1/4-F1/4	PIPE 6X4X270 F1/4-F1/4	TUBO 6X4X270 F1/4-F1/4
19	37-430-600	ROS.DENT.EST.D.6 ACC.BR.	RONDELLE DENTELEE D.6	ZAHNSCHEIBE D.6	WASHER DIAM.6	ARANDELA DENTADA D.6
20	37-135-516	VITE AUT.5,5X16 TE+BORD.	VIS 5,5 X 16 AUTOFILETEE	SSCHN. SCHRAUBE 5,5X16	SELF-TAPP. SCREW 5,5X16	TORNILLO 5,5X16 AUTO
21	10-042-160	TUBO 6X4X130 F1/4-F1/4-CU	TUBE 6X4X130 F1/4-F1/4	ROHR 6X4X130 F1/4-F1/4	PIPE 6X4X130 F1/4-F1/4	TUBO 6X4X130 F1/4-F1/4
22	23-217-005	DADO BASSO 1/4 GAS -OT-	ECROU 1/4"	SCHRAUBENMUTTER 1/4"	NUT 1/4"	TUERCA BAJA 1/4"
23	23-139-016	RONDELLA RUBIN. NANCY-OT-	RONDELLE ROBINET NANCY	HAHNSCHEIBE NANCY	WASHER COCK NANCY	ARANDELA GRIFO VARILLA
24	23-143-005	RONDELLA SCAMBIAT. -OT-	RONDELLE ECHANGEUR	AUSTAUSCHERSCHEIBE	HEAT EXCHANG.WASHER	ARANDELA INTERCAMBIADOR
25	27-270-001	GUARNIZIONE 1/4 GAS -CU-	JOINT 1/4 CUIVRE	KUPFERDICHTUNG 1/4	COPPER GASKET 1/4	JUNTA 1/4 COBRE
26	69-000-140	ADDOLCITORE NISS	ADOUCISSEUR	WASSERENTHAERTER	SOFTENER	SUAVIZADOR
27	10-060-401	VALVOLA ESPANSIONE LUCY	SOUPAPE EXPANSION LUCY	EXPANSIONVENTIL LUCY	LUCY EXPANSION VALVE	VALVULA EXPANSIONS LUCY
28	23-217-015	RACCORDO 1/4 GAS -OT-	RACCORD 1/4	VERBINDUNGSSTUECK 1/4	JUNCTION 1/4	UNION 1/4
29	20-123-751	CORPO VALV.ESPAN.NISS-OT-	CORPS SOUPAPE EXPANSION	EXPANS.VENTILGEHAEUSE	BODY EXPANSION VALVE	CUERPO VALVULA EXPANSION
30	25-118-002	VITE FERMAGUARN.SC.NE-AI-.	VIS X ARRET-JOINT	SCHRAUBE X DICH.HALTER	STOP GASKET SCREV	TORNILLO DESCARGA
31	36-302-001	GUARN.VAL.ESPANS NISS-GM-	JOINT	DICHTUNG	GASKET	PASTILLA
32	23-120-020	PORTAPASTIGLIA NISS -OT-	PORTE-JOINT	SCHEIBENHALTER	PAD-HOLDER	PORTAPASTILLA
33	39-110-040	MOLLA REGOLATORE GAS	RESSORT	FEDER	SPRING	RESORTE
34	23-220-001	RACCORDO PORTAG.NISS -OT-	PORTE-GOMME	SCHLAUCHAUFNEHEMER	RUBBER HOLDER	PORTAGOMA
35	69-000-064	RACCORDO DIRITTO RCED 6/8	RACCORD	ANSCHLUSS	CONNECTOR	UNION
36	13-007-067	POMPA LUCY V.110	POMPE V.110 LUCY	PUMPE V.110 LUCY	LUCY V.110 PUMP	BOMBA V.110 LUCY
"	13-007-068	POMPA LUCY V.220	POMPE V.220 LUCY	PUMPE V.220 LUCY	LUCY V.220 PUMP	BOMBA V.220 LUCY
"	13-007-069	POMPA LUCY V.240	POMPE V.240 LUCY	PUMPE V.240 LUCY	PUMP V.240 LUCY	BOMBA V.240 LUCY
37	38-228-040	TUBO TEFLON D.4 X 6	TUBE TEFLON D.4 X 6	TEFLONSCHLAUCH D.4 X 6	TEFLON HOSE D.4 X 6	TUBO TEFLON D.4 X 6
38	69-000-071	RACCORDO A GOMITO RCEL6/8	RACCORD	ANSCHLUSS	CONNECTOR	UNION
39	34-011-015	POMPANTE NISS V.110	POMPE V.110	PUMPE V.110	PUMP V.110	BOMBA V.110
"	34-011-016	POMPANTE NISS V.220	POMPE V.220	PUMPE V.220	PUMP V.220	BOMBA V.220
"	34-011-017	POMPANTE NISS V.240	POMPE V.240	PUMPE V.240	PUMP V.240	BOMBA V.240
40	38-228-003	TUBO SILICONE D.9X6X480	TUBE SILICONE D.9X6X480	SILIKONSCHLAUCH D.9X6X480	SILICONE HOSE D.9X6X480	TUBO SILICONE D.9X6X480
41	39-930-007	FASCETTA SENZA VITE E 8	SEGMENT SANS VIS E 8	SCHLAUCHBINDER E 8	CLAMP WITHOUT E 8 SCREW	COTILLA SIN VID E 8
42	38-121-024	RACCORDO ASPIRAZIONE -PL-	RACCORD POMPE	ANSCHLUSSTUECK FUER POMPE	PUMP CONNECTOR	UNION BOMBA
43	37-410-610	RONDELLA D.6 X 18 FE.ZN.	RONDELLE D.6 X 18	ABSTANDSRING D.6 X 18	WASHER DIAM. 6 X 18	ARANDELA D.6 X 18
44	38-123-060	SUPPORTO POMPA VIBRAZ-PL-	SUPPORT POMPE	PUMPENLAGER	PUMP SUPPORT	ANGULAR BOMBA
45	38-228-001	TUBO SILICONE D.9X6X450	TUBE SILICONE 9X6X450	SILIKONSCHLAUCH 9X6X450	SILICONE HOSE 9X6X450	TUBO SILICONE 9X6X450
46	27-350-001	GUARNIZIONE 3/8 GAS -CU-	JOINT 3/8 GAS	DICHTUNG 3/8 GAS	GASKET 3/8 GAS	JUNTA 3/8 GAS
"	23-117-002	RONDELLA SPESSORE -OT-	RONDELLE SOUPAPE EXPANSIO	SCHEIBE EXPANSIONVENTIL	EXPANSION VALVE WASHER	ARANDELA VALVULA EXPANSIO

IT Proprietà riservata.
E' vietata la riproduzione totale o parziale del presente manuale senza l'autorizzazione scritta della Rancilio S.P.A.
La ditta RANCILIO si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che riterrà necessarie.

FR *Propriété réservée.*
Il est interdit de reproduire totalement ou partiellement ce manuel sans l'autorisation écrite de la Société RANCILIO S.P.A.
La maison RANCILIO se réserve le droit d'apporter à tout moment les éventuelles modifications qu'elle jugera nécessaires.

DE *Eigentumsrecht Vorbehalt.*
Der teilweise oder gesamte Nachdruck dieses Handbuches, ohne schriftliche Genehmigung der Fa. RANCILIO SPA ist verboten.
Die firma RANCILIO behält sich vor, eventuell notwendige Änderungen jederzeit durchzuführen.

EN *Reserved property.*
Partial or total reproduction of this manual is forbidden without written authorisation of RANCILIO S.P.A..
RANCILIO reserves the right to effectuate, in any given moment, any modifications which are considered necessary.

ES *Propriedad reservada.*
Prohibida la reproducciòn total o parcial del presente manual sin la autorizaciòn escrita de la RANCILIO S.P.A.
RANCILIO se reserva el derecho de aportar eventuales modificaciones que reputarà necesarias en cualquier momento.

PT *Propriedade riservada.*
É proibida a reprodução total ou parcial do presente manual sem a autorização escrita da Rancilio S.P.A.
A fábrica RANCILIO reserva-se o direito de fazer, em qualquer momento, as modificações que julgar necessárias.

RANCILIO MACCHINE PER CAFFÉ
STABILIMENTI E SEDE CENTRALE - 20010 VILLASTANZA DI PARABIAGO - MI (ITALY)
VIALE DELLA REPUBBLICA, 40 - TEL. 0331/408200 - TELEFAX 0331/551437

Cod. 46 900 097 REV. AA 03/2006